HORS-SÉRIE CUISINE

HORS-SÉRIE

Maxi

14 RECETTES EN PAS À PAS *inratables !*

ON PARTAGE ?
TARTES GOURMANDES ET CAKES MOELLEUX

CAP SUR LA DOUCEUR
FLANS, CRÈMES & MOUSSES

+ L'heure du goûter
Brioche, crêpes, donuts…

BLUFFANTS !
NOS GÂTEAUX POUR JOUR DE FÊTE

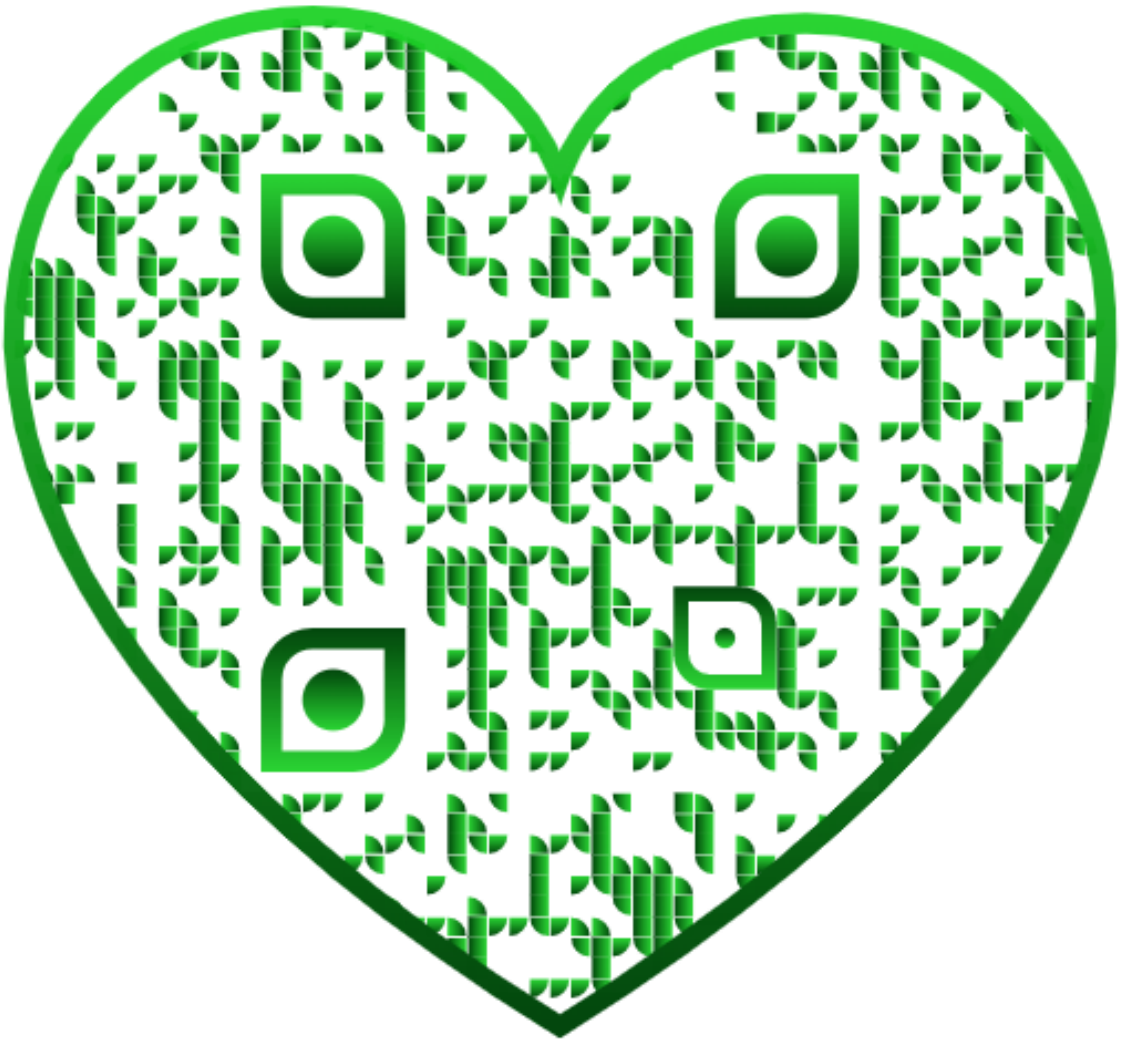
FÉVRIER-MARS-AVRIL 2024 BAUER MEDIA CPPAP
L 19159 - 59 H - F: 3,80 € - RD

BEL. 4,40 € / P 928654 - LUX. 4,40 € - CH 7,70 CHF / VDZ 14555 - DOM A 6,30 € - DOM B 4,30 €
TOM A 1420 XPF - TOM B 920 XPF - MAR. 53 MAD - TUN. 6,80 TND - ZA A 5500 CFA - ZA B 4900 CFA

Le flan pâtissier p. 74

115 desserts maison

Des idées pour toutes les envies



Nouveau !

Découvrez nos 97 recettes réconfortantes et gourmandes !

Cet hiver, faites le plein de vitamines en cuisinant avec Maxi Cuisine !

MAXI CUISINE en vente actuellement - 3,20 €

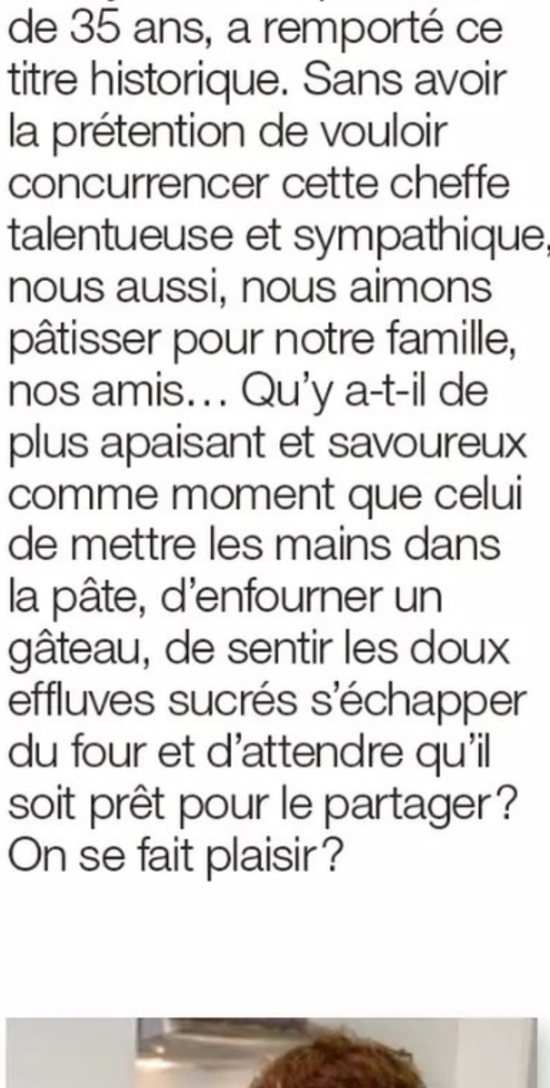
Hors-série cuisine

Maxi

ABONNEZ-VOUS VITE
RENDEZ-VOUS PAGE 97

Championne du Monde !

C'est la première fois – et nous sommes ravis de le souligner ! – qu'une femme est sacrée championne du monde de pâtisserie. C'est à Munich, en octobre dernier, que Nina Métayer, cheffe pâtissière de 35 ans, a remporté ce titre historique. Sans avoir la prétention de vouloir concurrencer cette cheffe talentueuse et sympathique, nous aussi, nous aimons pâtisser pour notre famille, nos amis… Qu'y a-t-il de plus apaisant et savoureux comme moment que celui de mettre les mains dans la pâte, d'enfourner un gâteau, de sentir les doux effluves sucrés s'échapper du four et d'attendre qu'il soit prêt pour le partager ? On se fait plaisir ?



Olivia Delaunay
Rédactrice en chef
olivia.delaunay@bauermedia.fr

P. 84
Compote épicée meringuée

P. 24
Cheesecake aux spéculoos

SOMMAIRE

6 **De jolies infos**

8 **C'est bon de partager**
Recettes de tartes

19 **10 idées** avec de la pâte à tarte

20 **La gourmandise en héritage**
Recettes de gâteaux moelleux

29 **Farine,** les alternatives

30 **15 trucs & astuces** pour bien pâtisser

32 **14 recettes** en pas à pas

46 **15 trucs & astuces** pour bien pâtisser

48 **Flexipan,** la pâtisserie créative
6 recettes, 6 formes

56 **Côté déco**
On passe à table !

58 **Nouveautés** pur sucre

60 **Desserts de fête**
Recettes de beaux desserts

68 **Quiz gourmand**

70 **La crème des desserts**
Recettes desserts douceurs

79 **Zoom** sur les gélifiants

80 **Pommes, poires, bananes**
Recettes avec des fruits

85 **Test** Quel gourmand êtes-vous ?

86 **Ouf, c'est le goûter !**
Recettes trop bonnes

92 **10 idées** avec des crêpes

94 **Le bon matériel**

96 **Feuilletage gourmand**

97 **Abonnez-vous vite !**

98 **Nos infos et bonnes adresses**

P. 91
Brioches à la crème et chocolat

Retrouvez toutes nos recettes dans l'index page suivante

Photos de couverture : Studio Sucré Salé/Styliste Diane Glavany ; House of Food ; Lady Coquillette/Photocuisine.
Ce numéro comporte un encart abonnement collé au sommaire sur la France métropolitaine hors abonnés.

Photos Constantini/Photocuisine ; House of House ; Annélyse Chardon/Chiel ; Didier Gustin.

Index

Avec nos 115 recettes gourmandes

P. 11

P. 26

P. 88

TARTES & GÂTEAUX À PARTAGER

Amandine aux poires 18
Aux pommes et amandes 23
Cake aux fruits confits 28
Cake citron-myrtilles 23
Cake poire-caramel 26
Charlotte crémeuse 24
Cheesecake aux spéculoos 24
Comme un nuage au citron 25
Croustillante au chocolat 16
Délice caramel-chocolat blanc 13
Délicieux à l'orange 27
Douceur à la rose et aux framboises 10
Façon financiers à l'orange sanguine 16
Fines aux pommes et sirop d'érable 12
Gâteau de pain perdu à l'orange 27
La belle normande 17
Le moelleux au chocolat 22
Le renversant 28
Marbré glaçage croquant 25
Notre tarte Tatin 12
Régal aux noix de pécan 18
Roulé gourmand 28
Tarte banane-chocolat 15
Tarte citron et basilic meringuée 17
Tartelettes citronnées aux myrtilles 14
Tatin à l'ananas 15
Tourte aux noix 15
Tatin exotique 13
Vitaminée aux kiwis 11

PAS À PAS

Baba au rhum et chantilly au combava 41
Charlotte poire-chocolat aux amandes 39
Craquelins trop chou 38
Génoise crémeuse à la confiture 32
L'ensoleillée aux poires 44
Le Grenoblois 37
Mini-éclairs maison 33
Mousses au chocolat blanc & orange 34
Pavlova réconfortante 45
Tarte aux agrumes 40
Tarte fleurie aux pommes 35
Tarte Tatin à l'ananas 43
Tendres beignets 42
Terrine de poires au caramel 36

ON S'AMUSE AVEC DES MOULES

Bundt cake à la patate douce 50
Cœurs coulants chocolat et cacahuète 55
Financiers tigrés, pâte à tartiner 51
Gâteau multicolore 52
Muffins ananas coco 53
Pièce montée de madeleines 54

DESSERTS DE FÊTE

Cheesecake au citron 65
Dôme rocher coco-framboises 67
Gelée de pommes gourmande 66
Layer cake aux 3 chocolats 62
Salade de fruits, bouchées au chocolat menthe 64
Sucettes roulées 64
Tarte à la rose 63
Tarte cœurs 66
Tarte lactée 65
Trifle des îles 64

LA CRÈME DES DESSERTS

Bavarois exotique 76
Crème brûlée 73
Crème renversée de Grand-Maman 75
Douceur safranée 78
Éclair au chocolat géant 77
Express au chocolat 75
Façon cappuccino 76
Flan antillais 73
Île flottante 74
La belle Libanaise 77
La panna cotta 78
Le flan pâtissier 74
Mousse croustillante 72
Notre tiramisu 75

AVEC DES FRUITS

Banoffee pie 83
Chausson aux pommes 82
Compote épicée meringuée 84
Crumble d'ananas rôti 83
Le gourmand choco-banane 84
Pommes au four 84

POUR LE GOÛTER

Barres de céréales au chocolat 90
Beignets au chocolat praliné 90
Brioche perdue et bananes caramélisées 89
Brioches à la crème et chocolat 91
Crêpes et leur pâte à tartiner 88
Donuts aux fruits rouges 89
Financiers moelleux 88
Gaufres chantilly 90
L'ultra brookie 91
Vive les chichis 89

ET ENCORE...

5 idées originales de topping 66
10 idées avec de la pâte à tarte 19
10 idées avec des crêpes 92

Maxi

Adresse de la rédaction : 7, rue Watt, 75013 Paris
Tél. : 01 40 22 75 00

Directeur de la publication : Nicolas Sauzay

Rédactrice en chef : Olivia Delaunay

Directrice artistique : Karine Coquin

Rédaction : Nathalie Bezou, Marine Dairin-Pillet, Agnès Taravella

Rédaction graphique : Isabelle Godinet, Sophie Malhéné, Vincent Olivier

SR : Corinne Trézéguet

Fabrication : Florian Fauconnet et Odile Leboube

Directrice de la communication : Désirée Furnion, assistée de Sonia Faup

Commission paritaire : 1028 K 83657
Dépôt légal : à parution.
Numéro d'ISSN : 0981 - 6836
Diffusion : MLP
Imprimerie : NEWSPRINT 1, bd d'Italie, 77127 Lieusaint

Maxi est une publication hebdomadaire de BAUER MÉDIA FRANCE SCS au capital de 1 053 500 €

Principaux associés : Heinrich Bauer Verlag Beteiligungs GmbH et Bauer Auslands Beteiligungs GmbH Hambourg, Allemagne

Directeur commercial, marketing et diffusion : Marc Lemius, assisté de Leila Racine
Responsable des ventes au numéro et réseau : Hélène Dencausse
Responsable marketing et fidélisation clients : Candice Asseraf
Responsable marketing direct : Carène Petit

Tarifs abonnements :
1 an, 52 nos France, 104,90 €
Offre couplée avec 4 Maxi hors-série Cuisine : 114,90 €
Service abonnement : Maxi, 60643 Chantilly Cedex
Tél. : 01 58 10 34 45
Courriel : abo.maxi@abobauer.com
Dom Tom, Étranger : abobauer.com
Abonnements Belgique, Edigroup : + 32 (0)702 233 304
Abonnements Suisse, Dynapresse : + 41 (0)22 860 84 05

Publicité : Bauer Media Régie
7, rue Watt, 75013 Paris
Tél. : 01 47 70 55 66
Direction générale : Anouk Diamantopoulos
Direction commerciale : Sabine Horsin

PEFC 10-31-3364 Certifié PEFC www.pefc-france.org

Pays d'origine du papier : Allemagne.
Contient 52 % de fibres issues de papier recyclé.
«Eutrophisation» ou «Impact sur l'eau» : P_{tot} 0,003 kg/tonne.

ACPM

Bauer Media Group

La rédaction ne peut être tenue pour responsable des textes, documents et photos qu'elle n'a pas commandés.

Photos Photon/Photocuisine ; House of Food ; Bru/Photocuisine

LE CONCOURS DE Maxi HORS-SÉRIE CUISINE DU 12 FÉVRIER AU 14 AVRIL

GAGNEZ 10 lots

FLEXIPAN®

pour préparer des goûters gourmands
ou autres pauses sucrées !

Valeur indicative du lot : **89,70€**

Chaque lot est composé de :
- 1 moule 6 briochettes
- 1 moule 8 madeleines
- 1 moule 6 cœurs bombés

Le moule Flexipan®, c'est une histoire qui dure depuis 1991 grâce à un savoir-faire artisanal unique, made in France.

Ce moule souple antiadhérent haute technologie, associant silicone et fibre de verre, est devenu une référence chez les Chefs et dans toutes les cuisines du monde. Il garantit **une excellente tenue au remplissage, une anti-adhérence optimale pour un démoulage parfait.** Les moules Flexipan® peuvent être utilisés en cuisson comme en surgélation (-40 °C à 240 °C), **se nettoient facilement et présentent une grande longévité à l'usage** - chaque produit peut être utilisé près de 3 000 fois !

MADE IN FRANCE

boutique.flexipan.fr

POUR JOUER AVEC MAXI, C'EST FACILE !

↘ par téléphone

0 892 681 107 Service 0,80 €/min + prix appel

Jeu gratuit sans obligation d'achat du 12/02/24 au 14/04/24. Règlement complet disponible sur www.maximag.fr/reglement. Remboursement possible, sur justificatifs, des frais d'affranchissement postal et/ou de service sms/voix en numéro surtaxé, en écrivant à l'adresse figurant à cet effet dans le Règlement du jeu. Selon la loi 78-17 du 6 janvier 1978 modifiée vous disposez d'un droit d'accès et de rectification des données à caractère personnel vous concernant et faisant l'objet de traitement en écrivant à la société organisatrice BAUER MEDIA FRANCE SNC. Photos non contractuelles (suggestions de présentation). Du seul fait de votre participation, vous pouvez être amenés à recevoir des propositions commerciales de BAUER MEDIA France. Si vous ne le souhaitez pas, vous pouvez cocher la case ci-contre ☐ ou des offres commerciales de nos partenaires, si vous ne le souhaitez pas, vous pouvez cocher la case ci-contre ☐. Merci de nous l'indiquer par courriel à l'adresse suivante : servicepromo@bauermedia.fr.

↘ par SMS envoyez **maxi12** au **74400*** ou flashez ce QR CODE

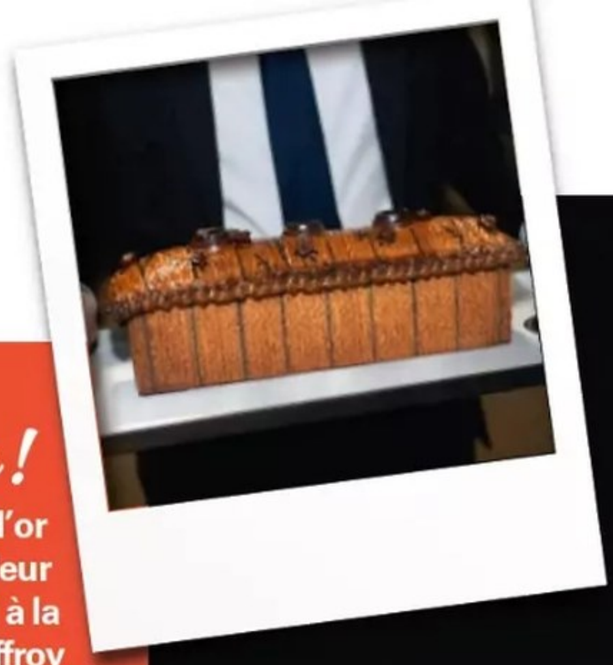
SMS **74400*** SMS+ Répondre CONTACT pour recevoir les coordonnées de l'éditeur du service.

(0,75€ par SMS + prix d'un SMS x 4)

Code SMS : **MAXI12**

Les gagnants seront définis par instants gagnants (tirage au sort en direct).
Vous saurez immédiatement si vous avez GAGNÉ !

De jolies infos
par ***Marine Dairin-Pillet***



Cocorico !

Après trois années de médailles d'or décernées au Japon, le titre de meilleur pâté-croûte du monde revient (enfin) à la France. C'est Frédéric Le Guen-Geffroy et son pâté-croûte à base de porc, canard de Barbarie, ris de veau, foie gras, pistaches et duxelles de girolles, qui ont conquis les palais aiguisés du jury. La charcuterie française à son apogée gustative ! Et bonus, cette année, ce sont trois Français qui sont sur le podium final dont une femme. Émeline Aubry est la première femme à atteindre le haut du classement ! Bravo à elle également !

Les 6 belles nouvelles du moment

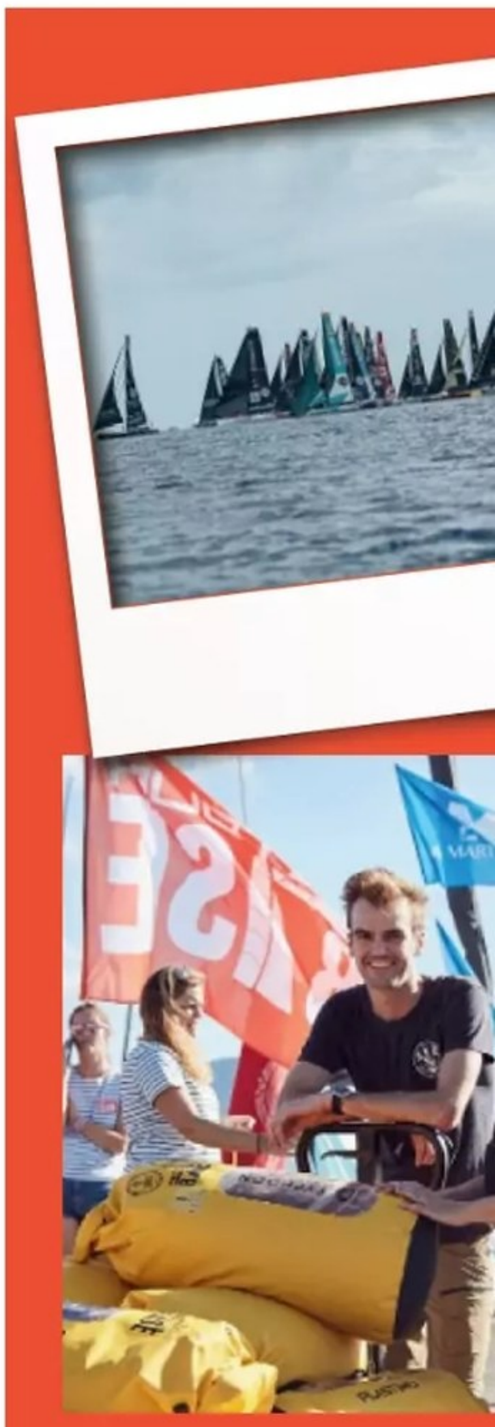
Une bonne nouvelle n'arrivant jamais seule… on partage avec vous six initiatives et belles infos qui nous ont donné le sourire !

Reine de la pâtisserie

Le champion du monde de pâtisserie de cette année est une championne ! La pâtissière française Nina Métayer vient d'être sacrée Championne du monde de pâtisserie ! C'est la première fois qu'une femme est récompensée par ce titre. Du haut de ses 35 ans, Nina a commencé sa carrière dans les palaces parisiens, a créé sa propre pâtisserie et, aujourd'hui, elle met son talent au service des marques pour les conseiller mais aussi les régaler.

Pour goûter ses créations, direction Paris… Dans sa pâtisserie en ligne, la Délicatisserie, elle propose aux gourmands de précommander ses pâtisseries et ensuite d'être livrés dans Paris et sa petite couronne. Ceux de passage peuvent également aller faire un tour au Printemps du goût pour un petit goûter sur place ou à emporter.

« La Rencontre », une bûche créée par Nina Métayer pour l'application de rencontre Bumble à Noël dernier, et vendue sur son site et à la pâtisserie Délicatisserie.



Joyeux anniversaire !

Le label Zéro résidu de pesticides fête ses 5 ans. Fondé par un groupe de producteurs français qui voulaient transformer l'agriculture de notre pays, le collectif Nouveaux Champs propose aujourd'hui de nombreux aliments dans tous les rayons.
Une belle initiative qui plaît aux Français puisqu'ils sont 89 % à souhaiter être informés de la présence ou non de pesticides dans les produits alimentaires à travers un étiquetage*.
L'agroécologie a de beaux jours devant elle !

*Source SIAL

Champion de burger

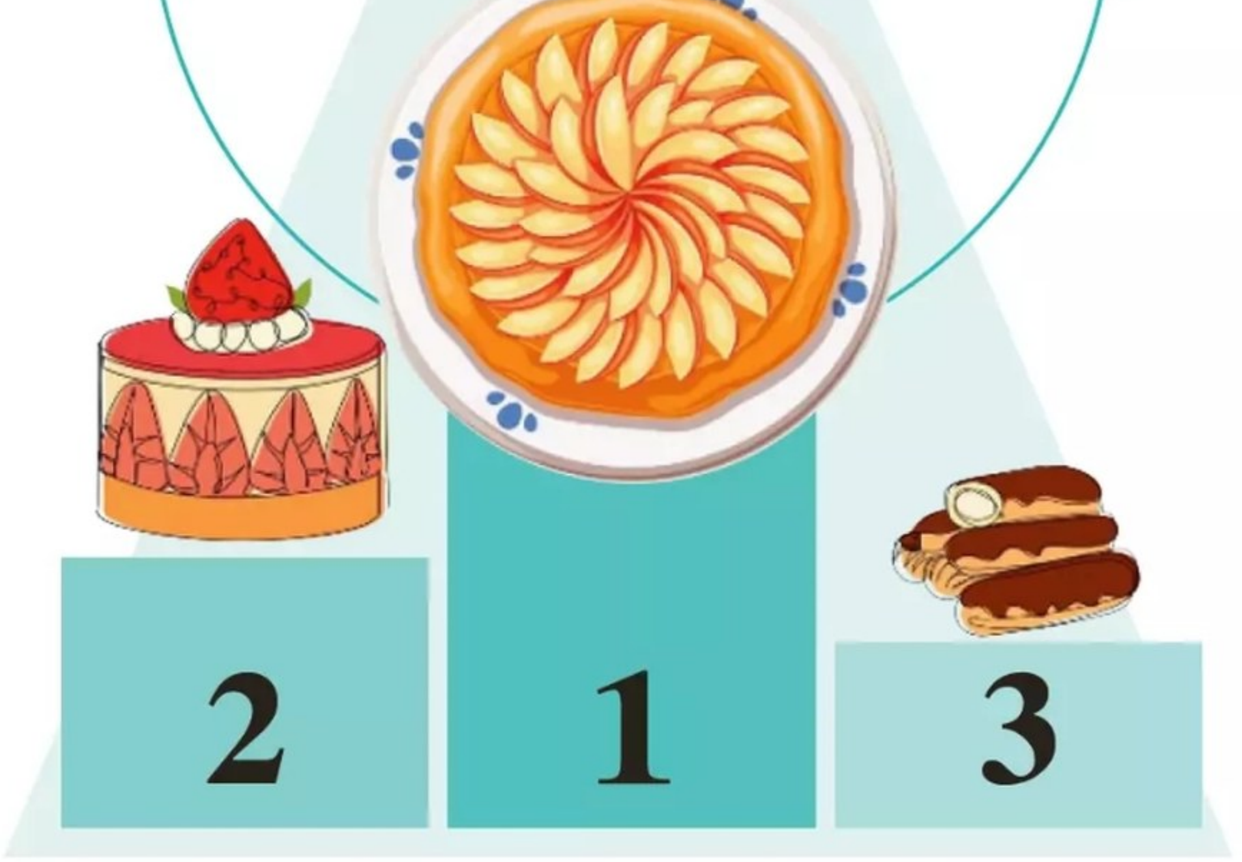
Pour la première fois, la France est devenue championne du monde du burger, titre obtenu le 12 novembre dernier à Dallas, lors des World Food Championships, seul événement international à décerner ce titre.
Une compétition à plusieurs niveaux de qualifications (22 équipes le vendredi et une finale à 7 le dimanche). L'équipe gagnante est la Team Burger France, composée des 3 cuisiniers Joannes Richard, chef nîmois (Croquer la pie), Benoît Sanchez, chef tourangeau (Le Tatoué Toqué), et Nelson Batouxas, chef clermontois (Nelson, la cuisine & vous).

La course au (bon) chocolat

Belco (leader dans le développement de filières agricoles durables du café) et la course « Retour à la Base » collaborent pour une traversée de l'Atlantique qui sent bon le cacao ! Partis de Fort-de-France le 30 novembre et arrivés à Lorient mi-décembre, les 35 IMOCA (voiliers monocoques) ont transporté 800 kg de cacao d'exception. Cette coopération vise à promouvoir la qualité du cacao martiniquais mais également à réduire l'empreinte carbone des chaînes d'approvisionnement du cacao et du café !
En 2024, le premier voilier cargo acheminera 1900 tonnes de café avec comme objectif d'en transporter 10000 tonnes d'ici 2028 !

TOP 3

Sur le podium des pâtisseries préférées des Français, on trouve en première position la tarte aux fruits (fraise, pomme, citron, selon la saison), puis vient en seconde position le fraisier (un incontournable dès les premiers jours de printemps) et sur la troisième marche, on trouve l'éclair ou la religieuse (sûrement au chocolat, mais le sondage ne le précise pas). *Les Français et la pâtisserie, Opinion Way pour le salon de la pâtisserie 2023, mai 2023.*



Photos Championnat du monde de pâté-croûte ; Collectif Nouveaux Champs ; Anne Beaugé/BELCO ; Pierre Bouras/Retour à La Base ; Adobestock

Adresses p. 98

Il était une fois… les tartes !

Nos tartes préférées ont de belles histoires à raconter…
Vous prendrez bien une petite part de culture générale ?

Il était une fois… la tarte au citron meringuée

Elle fait partie des tartes préférées des Français, mais elle a été créée aux États-Unis. C'est l'Américaine Elizabeth Goodwell en 1806 à Philadelphie (USA) qui l'imagine en s'inspirant de plusieurs recettes européennes.

La pâte est française, imaginée par Marie-Antoine Carême, qui voulait une pâte plus sucrée et friable que la traditionnelle pâte à foncer (aussi appelée la pâte brisée). La crème de citron est une recette anglaise inventée par les Quakers et qui a connu son apogée lors des voyages de colons britanniques vers les Amériques. En plus d'une longue conservation, la crème de citron leur permettait de faire le plein de vitamine C et d'éviter le scorbut.

La meringue, elle, nous vient de Suisse et a été préparée pour la première fois par l'Italien Gasperini. Son nom est un hommage à la ville natale du pâtissier. La version de la tarte au citron meringuée est une meringue italienne, une variante de meringue cuite au sirop et qui colore passée au chalumeau (de cuisine !).

Retrouvez notre recette p. 17

Il était une fois… la tarte Tatin

Certains affirment que Mademoiselle Tatin aurait fait tomber sa tarte par terre avant de la retourner et de la servir telle quelle… On préfère l'histoire qui raconte qu'un dimanche d'ouverture de chasse, dans le petit village de Lamotte-Beuvron, en Sologne, où les sœurs Tatin, Caroline et Stéphanie, tiennent l'hôtel familial éponyme, la sœur pâtissière a oublié la pâte et a enfourné son moule uniquement garni des pommes et du sucre. Elle « rattrape » sa tarte en déposant la pâte par-dessus, finit la cuisson et la retourne pour la servir. C'est un succès… que le propriétaire d'un restaurant parisien cherche à s'approprier. Quand les sœurs refusent de partager leur recette, il envoie un de ses pâtissiers en espion et vole la recette et le secret de fabrication. Ajoutée au menu du Maxim's, la « Tarte des demoiselles Tatin » régale le Tout-Paris jusqu'à être rendue célèbre par sa publication dans un livre de recettes.

Retrouvez notre recette p. 12

C'est d'actu !

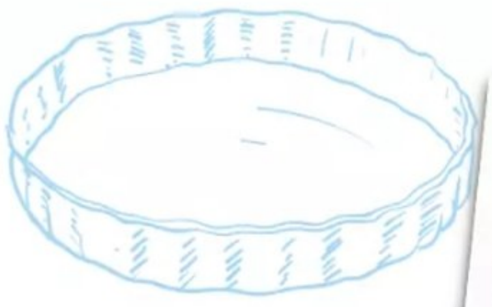
LES TARTES, LE DESSERT PRÉFÉRÉ DES FRANÇAIS !

En effet grâce à un sondage OpinionWay pour le Salon de la pâtisserie (mai 2023), on trouve classé en tête de nos pâtisseries préférées :

N° 1

EX AEQUO
Les tartes aux fruits (citron, fraises, pommes…) et le fraisier pour 40 % des sondés.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



Il était une fois… la tarte aux pommes

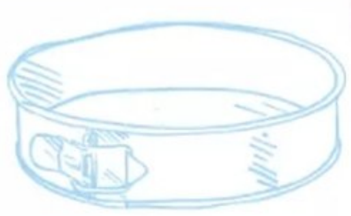
Elle est la tarte officielle de l'État du Vermont aux États-Unis, mais il semblerait que la tarte aux pommes nous vienne d'Angleterre.
La première trace d'une recette date du XIVe siècle. La recette a évolué et elle a traversé l'Atlantique pour arriver dans le Nouveau Monde avec les colons.
Il paraîtrait même que Martha Washington, la femme de George, le régalait de bonnes tartes aux pommes.
Alors que la tarte aux pommes version française est fine, l'apple pie américaine est plus profonde avec plus de garniture. Elle est aussi recouverte d'une pâte brisée, entière ou en croisillons, qui la fait ressembler davantage à une tourte qu'à une tarte.
En France, on se régale de plusieurs variantes de la tarte aux pommes : la traditionnelle avec un fond de compote et des tranches fines de pommes par-dessus, la version alsacienne avec un fond de flan plutôt que de la compote et la version normande avec un appareil à base de crème et de calvados.
La meilleure tarte aux pommes d'Île-de-France vient d'être annoncée : il faut se rendre Chez Meunier dans le XVIe arrondissement de Paris, pour goûter la délicieuse tarte d'Éric Teboul.

Retrouvez notre recette p. 12

Il était une fois… la tarte Bourdaloue

La célèbre tarte aux poires et à l'amande doit son nom à la rue Bourdaloue à Paris où elle a été inventée. Dans les années 1850, au numéro 7 de cette rue, se trouve la pâtisserie Lesserteur. Le pâtissier en chef, Nicolas Bourgoin, propose un gâteau sous le nom Bourdaloue à base d'amandes et de kirsch. Ce n'est qu'une dizaine d'années plus tard que le pâtissier Fasquelle lui succède et revisite sa recette. Il garde la base de frangipane, ajoute des fruits et décline le gâteau sous la forme d'une tarte.
On l'appelle aussi parfois amandine aux poires et il semblerait que le terme amandine désigne toute tarte avec une base de frangipane et des fruits.

Retrouvez notre recette p. 18



Il était une fois… la tarte au sucre

Direction le nord de la France pour se régaler d'une tarte au sucre. Elle n'a de tarte que le nom puisque sa base est une pâte briochée mais c'est une spécialité française. Au XIXe siècle, le sucre vient des Antilles, mais le blocus continental entraîne une pénurie. Napoléon encourage alors la production de sucre sur le territoire français et Benjamin Delessert invente un procédé pour extraire le sucre de la betterave. Le nord de la France devient le fleuron de la culture de la betterave sucrière. De l'autre côté de l'Atlantique, chez nos amis Canadiens, la tarte au sucre est fabriquée avec une pâte brisée et une garniture de beurre et de sucre. Il existe aussi une variante avec du sirop d'érable pour une tarte encore plus locale.

Photos House of Food ; Photo/Photoculsine ; Carnet/Photoculsine ; Getty Images/iStockphoto. Illustrations Adobestock

L'Ispahan de Pierre Hermé

C'est en 1997 que Pierre Hermé (chef pâtissier-chocolatier, pionnier de la haute pâtisserie) crée son merveilleux dessert, un biscuit macaron à la rose, crème aux pétales de roses, framboises et letchis qu'il nomme Ispahan, en référence à la rose d'Ispahan en Iran.

Douceur à la rose et aux framboises

4/6 pers. 20 mn 30 mn 4 h

- 1 pâte sablée maison *(recette p. 11* ou du commerce) • 50 cl de crème liquide • 3 feuilles de gélatine • 40 g de sucre • 1 c. à soupe d'eau de rose • 200 g de framboises surgelées • boutons de roses comestibles • sucre glace • beurre et farine pour le moule.

Préchauffez le four à 200 °C. Étalez la pâte, garnissez-en un moule beurré et fariné. Couvrez de papier cuisson et légumes secs, enfournez 15 mn. Retirez-les et prolongez la cuisson de 10 mn, la pâte doit être dorée. Laissez refroidir.

Réhydratez la gélatine dans de l'eau froide. Mixez 75 g de framboises (encore congelées), filtrez. Faites chauffer la crème avec le sucre. Hors du feu, incorporez la gélatine essorée. Laissez tiédir, ajoutez la purée de framboise et l'eau de rose.

Versez la panna cotta sur le fond de tarte, faites refroidir et placez au moins 4 h au frais. Au moment de servir, décorez la tarte des framboises restantes (décongelées et séchées) et de boutons de roses émiettés, le tout saupoudré d'un léger voile de sucre glace.

Photos House of Food ; Piotan/Photoculisine.

Vitaminée aux kiwis

6/8 pers. · 30 mn · 25 mn · 40 mn

Pour la pâte sablée : • 250 g de farine • 125 g de beurre froid + pour le moule • 125 g de sucre glace • 1 œuf • 5 g de sel.
Pour la garniture : • 6 kiwis • 50 cl de lait • 60 g de farine • 125 g de sucre • 1 gousse de vanille • 4 jaunes d'œufs.

Versez la farine, avec le sel et le sucre, dans un saladier. Ajoutez le beurre coupé en morceaux. Travaillez la pâte du bout des doigts pour obtenir une consistance sableuse. Cassez l'œuf, incorporez-le en malaxant la pâte. Formez une boule, couvrez-la et placez-la 20 mn au frais. Préchauffez le four à 180 °C. Étalez la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie et foncez-en un moule à tarte beurré. Piquez-la et enfournez 20 mn environ. Laissez refroidir.
Fendez la gousse de vanille en deux, grattez les graines. Mettez-les dans le lait et faites chauffer pour le tiédir. Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporez la farine. Retirez la gousse de vanille du lait et versez-le sur le mélange. Transvasez dans la casserole et remettez à chauffer, tout en mélangeant jusqu'à ce que le crème épaississe. Filmez au contact et laissez refroidir, puis placez 20 mn au frais.
Étalez la crème pâtissière sur la pâte sablée. Pelez les kiwis et coupez-les en tranches fines. Garnissez la tarte. Placez au frais jusqu'au service.

Le kiwi français

La France est le 6e producteur mondial et 3e en Europe de kiwis. Il est cultivé en France depuis 1965 et commercialisé depuis le début des années 70, nous en produisons un peu plus de 45 000 tonnes chaque année.

Fines aux pommes et sirop d'érable

4 pers. 20 mn 35 mn

• 1 pâte feuilletée pur beurre • 6 pommes (golden, Canada, Boskoop…) • 80 g de beurre • 80 g de sucre en poudre • 30 g d'amandes effilées • sirop d'érable • 4 boules de glace vanille (facultatif).

Préchauffez le four à 180 °C. Pelez et retirez les cœurs et détaillez les pommes en fines tranches.
Découpez 4 disques dans la pâte, posez-les sur la plaque du four couverte de papier cuisson. Piquez-les à la fourchette et pincez les bords pour les faire remonter légèrement.
Disposez les lamelles de pommes bien serrées, en les chevauchant. Parsemez de petits morceaux de beurre et saupoudrez de sucre. Parsemez d'amandes effilées.
Enfournez les tartelettes 35 mn environ, jusqu'à ce que la pâte et les pommes soient bien dorées.
Nappez-les de sirop d'érable et décorez éventuellement d'1 boule de glace, servez.

L'or blond du Québec

Le sirop d'érable est un sucre naturel obtenu de la concentration de la sève issue de l'érable à sucre. Il regorge d'antioxydants qui aident les cellules à absorber rapidement le glucose, dotant du coup ce produit du terroir d'un faible indice glycémique.

Notre tarte Tatin

6 pers. 30 mn 30 mn 1 h

• 1 kg de pommes (reinette grise du Canada ou belle de Boskoop) • 250 g de farine • 1 œuf • 250 g de beurre (mou) • 175 g de sucre • 75 g de cassonade • 1 sachet de sucre vanillé • 1 pincée de sel.

Mélangez 100 g de beurre avec 100 g de sucre et le sel. Incorporez la farine, puis l'œuf. Enveloppez la pâte de film alimentaire et réservez 1 h au frais.
Pelez et coupez les pommes en 4, retirez les cœurs. Mélangez le reste de sucre avec la cassonade et le sucre vanillé.
Faites fondre le beurre restant dans un moule à manqué (24/26 cm). Saupoudrez 100 g du mélange sucré, laissez légèrement caraméliser. Préchauffez le four à 200 °C. Disposez-les pommes dans le moule, face bombée vers le moule. Saupoudrez le reste des sucres et laissez caraméliser 2 mn.
Étalez la pâte, posez-la sur les pommes en rentrant légèrement les bords (retirez l'excédent).
Piquez la pâte avec une fourchette et enfournez 30 mn environ, la pâte doit être dorée. Placez le plat de service sur le moule, retournez l'ensemble. Servez tiède.

« Les Lichonneux de la tarte Tatin »

Cette association au drôle de nom, fondée en 1979, s'est en effet donné pour mission, non sans humour, de « faire respecter la recette traditionnelle du fameux dessert des Demoiselles Tatin », de « combattre les malfaçons et autres abus culinaires » et de « critiquer les hérétiques ». Or, pour ses membres, la tarte Tatin se sert nature, sans aucun accompagnement.

Photos Nicolas Edwige/Photoculsine ; Photon/Photoculsine ; House of Food. L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Délice caramel-chocolat blanc

6 pers. 30 mn 35 mn 10 mn

• 1 pâte sablée « pur beurre » • 250 g de chocolat blanc • 250 g de sucre • 25 cl de crème liquide • 100 g de beurre demi-sel • beurre doux et farine pour le moule.

Préchauffez le four à 180 °C. Étalez la pâte, garnissez-en un moule beurré et fariné. Couvrez de papier cuisson et de légumes secs, enfournez 15 mn. Ôtez-les et faites dorer 10 mn environ. Laissez refroidir.
Chauffez la moitié de la crème. Faites cuire le sucre en un caramel doré. Hors du feu, versez la crème chaude en remuant. Remettez à chauffer 2 mn en remuant. Patientez 10 mn, incorporez le beurre en parcelles, en mélangeant.
Versez le caramel sur le fond de tarte, laissez refroidir. Chauffez le reste de crème. Cassez le chocolat en morceaux, faites-les fondre au bain-marie. Incorporez la crème chaude, mélangez. Versez sur le caramel, lissez et laissez refroidir à température ambiante.

On varie !

Pour plus de caractère, préparez cette recette avec du chocolat noir au lieu du chocolat blanc.

Tatin exotique

4/6 pers. 25 mn 50 mn

• 1 pâte feuilletée • 2 mangues • 100 g de sucre • 40 g de beurre • ½ citron vert • 1 c. à café de gingembre râpé (facultatif).

Préchauffez le four à 210 °C. Faites un caramel en laissant fondre le sucre sans le toucher jusqu'à ce qu'il se colore, mélangez et versez le caramel dans un moule à manqué.
Pelez les mangues et coupez de grandes lamelles de chair en suivant le noyau. Déposez harmonieusement la mangue sur le caramel, parsemez du beurre en dés et éventuellement de gingembre râpé.
Recouvrez de la pâte feuilletée déroulée en rentrant les bords. Incisez-la en son centre pour laisser échapper la vapeur.
Enfournez 35 à 40 mn. Servez tiède, parsemé du zeste râpé et arrosé du jus de citron vert.

À l'heure indienne

La mangue est le fruit national en Inde. Pour les Hindous, ce fruit symbolise l'amour et la fortune. Dans la religion bouddhiste, la légende raconte que Bouddha appréciait méditer sous un manguier. On dit aussi que la mangue a inspiré le célèbre motif « Paisley » ou « motif cachemire » venu d'Inde.

Tartelettes citronnées aux myrtilles

6 pers. 40 mn
30 mn 20 mn

Pour la pâte sablée : • 250 g de farine • 125 g de beurre froid • 125 g de sucre glace • 1 œuf • 5 g de sel.
Pour la garniture : • 15 cl de crème fleurette • 20 g de sucre glace • 4 citrons jaunes • 150 g de sucre • 1 c. à soupe de Maïzena • 3 œufs • 80 g de myrtilles.

Versez la farine, avec le sel et le sucre, dans un saladier. Ajoutez le beurre coupé en morceaux. Travaillez la pâte du bout des doigts pour obtenir une consistance sableuse. Cassez l'œuf, incorporez-le en malaxant la pâte. Formez une boule, couvrez-la et placez-la 20 mn au frais. Préchauffez le four à 180 °C. Étalez la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie et foncez-en un moule à tarte beurré. Piquez-la et enfournez 20 mn environ. Laissez refroidir.
Fouettez la crème avec le sucre glace pour obtenir une chantilly ferme. Placez au frais.
Zestez 2 citrons et pressez les 4. Versez dans une casserole et ajoutez le sucre et la Maïzena. Faites chauffer à feu doux. Dans un saladier, battez les œufs. Versez le jus de citron chaud par-dessus et fouettez. Transvasez dans la casserole et portez à ébullition, sans cesser de fouetter, jusqu'à ce que la crème épaississe. Versez aussitôt dans un pot en verre et laissez refroidir.
Garnissez les fonds de tartelette de chantilly et versez de la crème au citron par-dessus. Parsemez de myrtilles. Placez au frais jusqu'au service.

Le savez-vous ?

La myrtille sauvage ne contient que 6 % de sucres, contre un peu plus de 10 % pour la myrtille cultivée, mais elle contient aussi davantage de fibres, de vitamine C et de polyphénols. Et si on partait tous entre début juillet et fin septembre, en balade-cueillette de myrtilles ?

Photos Photon/Photocuisine ; Camel/Photocuisine ; House of Food

Tarte banane-chocolat

6/8 pers. 30 mn 35 mn 1 h

Pour la pâte brisée : • 250 g de farine • 125 g de beurre mou • 1 œuf • 2 c. à soupe d'eau froide • 20 g de sucre.
Pour la garniture : • 6 bananes • 150 g de chocolat pâtissier • 30 g de noix de coco râpée.

Mélangez la farine et le sucre. Creusez un puits et déposez le beurre coupé en morceaux et l'œuf. Pétrissez pour obtenir une boule bien lisse. Si besoin, ajoutez l'eau froide. Filmez la boule de pâte et placez-la 1 h au frais.
Étalez la pâte, puis garnissez-en un moule à tarte. Couvrez-la de papier cuisson et déposez des billes de cuisson (ou des légumes secs). Enfournez 20 mn, puis retirez le poids et le papier cuisson et prolongez la cuisson de 15 mn, jusqu'à ce que la pâte soit colorée. Laissez refroidir.
Pelez les bananes et coupez-les en rondelles. Faites fondre le chocolat au bain-marie, puis versez-le sur la tarte. Saupoudrez de noix de coco et placez au frais jusqu'au service.

Tatin à l'ananas

6 pers. 15 mn 40 mn

• 1 ananas • 100 g de sucre • 70 g de beurre • 2 gousses de vanille • 1 pâte brisée.

Préchauffez le four à 180 °C. Fendez les gousses de vanille et grattez les graines. Pelez l'ananas, retirez les yeux et coupez-le en tranches fines.
Faites fondre le beurre dans un moule à manqué, ajoutez le sucre et les graines de vanille. Quand le sucre est fondu, déposez les tranches d'ananas pour recouvrir le fond du moule. Recouvrez avec la pâte brisée, en rentrant bien les bords. Enfournez 40 mn. Laissez tiédir et démoulez.

Le truc anti-gaspi

Si vous avez des gousses de vanille desséchées, faites-les torréfier dans le four ; quand elles sont très dures, laissez refroidir et réduisez-les en poudre. Conservée dans un pot hermétique, celle-ci vous servira pour vos prochains desserts.

Tourte aux noix

4/6 pers. 20 mn 50 mn

• 2 pâtes feuilletées « pur beurre » • 1 kg de pommes (belle de Boskoop, reinette grise du Canada…) • 100 g de cerneaux de noix • 70 g de cassonade • 1 jaune d'œuf • 1 c. à soupe de crème épaisse • 1 citron • 1 brin de romarin • 40 g de beurre + pour le moule • farine.

Pelez et retirez le cœur des pommes, coupez-les en petits morceaux. Mélangez-les avec le jus du citron, 50 g de cassonade et le romarin.
À feu doux, mettez les pommes à caraméliser 10 mn dans le beurre, en remuant régulièrement. Laissez refroidir, retirez le romarin et incorporez la crème. Concassez grossièrement les noix.
Préchauffez le four à 200 °C. Étalez les pâtes, garnissez un moule beurré et fariné d'une pâte. Versez la préparation aux pommes, parsemez les noix et couvrez de la seconde pâte, en soudant les bords.
Badigeonnez le dessus de jaune d'œuf dilué dans un peu d'eau et saupoudrez le reste de cassonade. Enfournez 40 mn environ, la tourte doit être dorée. Servez de préférence tiède, avec de la crème fouettée par exemple.

Façon financiers à l'orange sanguine

6 pers. 30 mn 55 mn 30 mn

• 5 blancs d'œufs • 175 g de sucre glace • 150 g de beurre + pour les moules • 50 g de farine + pour les moules • 25 g de poudre d'amandes • 2 oranges sanguines • 150 g de sucre en poudre • 30 cl d'eau.

Faites chauffer le beurre à feu doux jusqu'à ce qu'il soit de couleur noisette, laissez refroidir.
Détaillez 1,5 orange en fines rondelles et pressez le jus de la dernière moitié. Réalisez un sirop avec le sucre, l'eau et le jus de la 1/2 orange. Mettez les rondelles d'oranges à confire dedans, 30 mn à feu doux.
Fouettez la poudre d'amandes avec la farine, le sucre glace et les blancs d'œufs. Incorporez le beurre, couvrez et placez au frais 30 mn.
Préchauffez le four à 180°C. Versez la pâte dans des moules à tartelettes beurrés et farinés. Enfournez 25 mn.
À la sortie du four, décorez les tartelettes d'1 rondelle d'orange et versez un peu de sirop dessus.

Une riche origine !

Paul Lasne, pâtissier place de la Bourse à Paris, remet au goût du jour un gâteau en forme de lingot d'or et pour séduire sa clientèle composée essentiellement de gens travaillant dans la finance, il le baptise « financier ».

Croustillante au chocolat

6/8 pers. 30 mn 35 mn 1 h

Pour la pâte brisée : • 250 g de farine • 125 g de beurre mou • 1 œuf • 2 c. à soupe d'eau froide • 20 g de sucre
Pour la garniture : • 200 g de chocolat • 2 c. à soupe de beurre de cacahuète • 1 œuf • 25 cl de crème entière liquide • 40 g de cacahuètes non salées.

Mélangez la farine et le sucre. Creusez un puits et déposez le beurre coupé en morceaux et l'œuf. Pétrissez pour obtenir une boule bien lisse. Si besoin, ajoutez l'eau froide. Filmez la boule de pâte et placez-la 1 h au frais.
Étalez la pâte, puis garnissez-en un moule à tarte. Couvrez-la de papier cuisson et déposez des billes de cuisson (ou des légumes secs). Enfournez 20 mn.
Faites bouillir la crème. Cassez le chocolat en morceaux et ajoutez le beurre de cacahuète. Versez la crème par-dessus et mélangez vivement pour obtenir un mélange lisse. Ajoutez l'œuf préalablement battu.
Sortez la tarte du four et versez-y l'appareil au chocolat. Remettez dans le four et prolongez la cuisson de 15 mn. Dès la sortie du four, parsemez de cacahuètes concassées. Laissez refroidir avant de déguster.

Une consommation croissante

La Chine et l'Inde sont les deux premiers producteurs de cacahuètes dans le monde. En France, notre consommation de cette arachide a plus que doublé sur la période 2010-2020. Source businesscoot.com/ Le Marché de l'arachide, juin 2023.*

Photos Photon/Photoculsine ; Goumard/Photoculsine ; Camel/Photoculsine

Tarte citron et basilic meringuée

6 pers. 40 mn 45 mn 1 h

Pour la pâte : • 120 g de beurre mou + pour le moule • 80 g de sucre glace • 20 g de poudre d'amandes • 1 pincée de sel • 1 œuf • 200 g de farine.
Pour la crème : • 3 œufs • 120 g de sucre en poudre • 3 citrons bio • 175 g de beurre • 1 à 2 branches de basilic.
Pour la meringue : • 3 blancs d'œufs • 200 g de sucre en poudre • 80 g d'eau.

Mélangez le sucre glace et le beurre mou. Ajoutez la poudre d'amandes et le sel, puis mélangez en une pâte homogène. Incorporez l'œuf, puis la farine, mélangez sans excès, couvrez et placez au frais 1 h.
Préchauffez le four à 185 °C. Étalez la pâte au rouleau et garnissez-en un moule à tarte beurré, enfournez 20 mn. Laissez refroidir.
Pour la crème : zestez, puis pressez les citrons. Mélangez le jus, les zestes des citrons dans une casserole avec le sucre, les œufs et portez à ébullition. Filtrez et versez sur le beurre en morceaux. Mixez en une préparation homogène. Puis ajoutez des feuilles de basilic hachées (réservez-en pour la déco). Versez cette crème sur le fond de tarte.
Pour la meringue : faites cuire le sucre et l'eau à 119 °C dans une casserole. Pendant ce temps, faites mousser les blancs d'œufs au batteur. Versez le sirop le long de la cuve du batteur en mouvement en vitesse minimum. Augmentez en vitesse maximum jusqu'à obtention d'une meringue ferme et brillante. Garnissez-en une poche à douille cannelée et décorez la tarte.
Ajoutez des feuilles de basilic et servez.

La belle normande

6 pers. 15 mn 30 mn 1 h

• 1 pâte sablée *(voir recette p. 11)* • 3 pommes (golden ou granny smith) • 250 g de crème fraîche • 4 œufs • 100 g de cassonade • 3 cl de calvados • 2 g de cannelle en poudre • beurre et farine pour le moule.

Préchauffez le four à 200 °C. Garnissez un moule à tarte beurré et fariné de la pâte. Couvrez et placez 1 h au frais.
Pelez et coupez les pommes en morceaux d'environ 2 cm de côté. Répartissez-les sur le fond de tarte.
Dans un saladier, mélangez les œufs, la crème épaisse, la cassonade, le calvados et la cannelle. Versez cette préparation sur les pommes. Enfournez 30 mn environ, jusqu'à ce que la crème soit figée et gonfle légèrement.
Laisser refroidir complètement avant de servir.

La crème élue !

La crème d'Isigny est une des deux seules crèmes françaises distinguées par une AOP, la seconde étant la crème de Bresse. La zone d'appellation de la crème d'Isigny délimite des zones géographiques où les vaches se nourrissent d'herbages très riches, donnant au lait une saveur et une onctuosité incomparables.

Amandine aux poires

6 pers. 30 mn 1 h 1 h

• 3 à 4 poires williams • 250 g de farine + 10 g • 225 g de beurre (mou) + 10 g • 100 g de sucre glace • 3 œufs • 350 g de sucre • 100 g d'amandes en poudre • 1 gousse de vanille • 1 bâton de cannelle • 1 badiane • 2 c. à soupe d'amandes effilées • 1 pincée de sel.

Mélangez la farine avec le sucre glace et le sel. Ajoutez 125 g de beurre en frottant entre vos mains en un mélange sableux. Incorporez 1 œuf, filmez et réservez 1 h au frais.

Pelez et coupez les poires en deux, retirez les cœurs. Faites cuire 150 g de sucre en sirop avec 50 cl d'eau, la vanille fendue, la cannelle et la badiane. Plongez-y les demi-poires et faites pocher 20 mn. Laissez refroidir dans le sirop.

Battez ensemble le beurre et sucre restants. Ajoutez les œufs et les amandes en poudre. Étalez la pâte, garnissez-en un moule à tarte beurré et fariné. Piquez-la à la fourchette, versez la crème d'amandes.

Préchauffez le four à 200 °C. Découpez les demi-poires en lamelles en conservant leur forme. Enfoncez-les dans la crème et enfournez 40 mn. Badigeonnez-les du sirop, parsemez les amandes effilées. Prolongez la cuisson de 5 mn. Servez froid.

Un peu d'histoire

La tarte Bourdaloue, ou amandine aux poires, tient son nom de la rue où elle est apparue dans la deuxième partie du XIXe siècle, la rue Bourdaloue, à Paris dans le IXe arrondissement.

Régal aux noix de pécan

6/8 pers. 30 mn 50 mn 20 mn

Pour la pâte sablée : • 250 g de farine • 125 g de beurre froid + pour le moule • 125 g de sucre glace • 1 œuf • 5 g de sel.
Pour la garniture : • 3 œufs • 150 g de cassonade • 40 g de beurre • 1 c. à soupe de Maïzena • 1 c. à soupe de miel • vanille liquide • 200 g de noix de pécan.

Versez la farine, avec le sel et le sucre, dans un saladier. Ajoutez le beurre coupé en morceaux. Travaillez la pâte du bout des doigts pour obtenir une circonstance sableuse. Cassez l'œuf, incorporez-le en malaxant la pâte. Formez une boule, couvrez-la et placez-la 20 mn au frais.

Préchauffez le four à 180 °C. Étalez la pâte avec un rouleau à pâtisserie et garnissez-en un moule à tarte beurré. Piquez-la et enfournez 10 mn environ. Laissez refroidir.

Fouettez les œufs avec la cassonade. Ajoutez la Maïzena. Faites fondre le beurre, versez-le ainsi que le miel et de la vanille liquide. Versez sur le fond de tarte, puis recouvrez de noix de pécan. Baissez le four à 160 °C et enfournez 40 mn. Laissez tiédir avant de servir.

Franco-américaine

Tarte incontournable aux États-Unis, elle aurait été inventée à la Nouvelle-Orléans par les Français. Ils auraient voulu associer leur savoir-faire pâtissier à l'ingrédient local des États du Sud.

Photos Steve_HO/Photocuisine ; House of Food

10 idées

AVEC DE LA PÂTE À TARTE !

par ***Marine Dairin-Pillet***

PÂTE **FEUILLETÉE**

Croissants gourmands

Étalez une pâte feuilletée et coupez-la en 12 parts égales. Étalez une couche épaisse de pâte à tartiner sur l'extrémité. Roulez chaque part sur elle-même. Déposez-les sur une plaque de cuisson et enfournez 20 mn à 180 °C.

Chaussons aux fruits

Pelez, épépinez et coupez 3 pommes et 2 poires en morceaux. Faites-les cuire dans une casserole avec un fond d'eau jusqu'à obtenir des fruits fondants. Écrasez-les en purée. Étalez une pâte feuilletée et taillez des ronds à l'aide d'un bol. Garnissez le centre de chaque rond et repliez la pâte pour former un chausson. Badigeonnez de lait et enfournez 25 mn à 180 °C.

Torsades suisses

Fouettez 2 jaunes d'œufs avec 50 g de sucre et 20 g de Maïzena. Versez 25 cl de lait chaud, puis mettez à chauffer dans une casserole. Portez à frémissement sans cesser de remuer, puis laissez refroidir. Étalez 1 pâte feuilletée rectangulaire et taillez-les bandes. Déposez de la crème pâtissière au centre et parsemez de pépites de chocolat. Repliez en deux la pâte et tournez-la. Enfournez 20 mn à 180 °C.

Bananes feuilletées

Étalez une pâte feuilletée, taillez-y des bandes. Pelez 2 bananes. Enfoncez des pépites de chocolat dans les bananes, puis enveloppez-les de bandes de pâte feuilletée. Badigeonnez de lait et enfournez 25 mn à 180 °C. Dégustez tiède.

Tarte fine

Étalez une pâte feuilletée. Pelez, épépinez et taillez 6 poires en lamelles fines. Déposez-les sur la tarte en rosaces. Parsemez de 50 g de beurre en morceaux et saupoudrez de 2 sachets de sucre vanillé. Enfournez 30 mn à 180 °C.

PÂTE **BRISÉE**

Flan parisien

Chauffez 1 l de lait avec 2 gousses de vanille fendues et grattées. Foncez un moule à manqué d'une pâte brisée. Fouettez 4 œufs avec 125 g de sucre et 90 g de Maïzena. Versez un peu de lait, mélangez, puis versez le reste. Remettez à chauffer jusqu'à ébullition tout en remuant. Versez dans le moule et enfournez 5 mn à 180 °C, puis 40 mn à 160 °C.

PÂTE **SABLÉE**

Sablés express

Taillez des formes à l'emporte-pièce dans une pâte sablée ou utilisez des chutes de pâtes. Saupoudrez de sucre vanillé. Enfournez 20 mn à 180 °C. Dégustez tiède.

Façon cheesecake

Foncez un moule à charnière d'une pâte sablée en remontant sur les bords. Enfournez 15 mn à 180 °C. Fouettez 3 œufs avec 120 g de sucre et 1 c. à café de vanille liquide. Ajoutez 500 g de fromage frais et 15 cl de crème entière liquide. Versez dans le moule et enfournez 45 mn. Laissez refroidir dans le four, puis placez 3 h au frais.

Croquants à la confiture

Étalez une pâte sablée. Taillez des formes à l'emporte-pièce et découpez le centre de la moitié. Badigeonnez de confiture les biscuits entiers et recouvrez avec les autres. Enfournez 20 mn à 180 °C. Saupoudrez de sucre glace avant de servir.

Façon rustique

Étalez une pâte sablée et badigeonnez 4 cuillerées à soupe de compote sur le centre, en laissant un bord de 3 cm. Pelez des pommes et coupez-les en lamelles fines. Déposez-les sur la compote, en rosace. Repliez les bords de la tarte. Saupoudrez de sucre vanillé et enfournez 40 mn à 180 °C.

Photo Anatoly Repin/stock.adobe.com

Gâteaux moelleux

par ***Marine Dairin-Pillet***

Souvenirs gourmands

Ils nous accompagnent depuis l'enfance

Parmi les souvenirs d'enfance, il y a les gâteaux préparés avec sa mamie. On sortait la farine, les œufs, le beurre et… tous les ingrédients indispensables à la confection d'un goûter maison. Aujourd'hui, on utilise encore certains produits qui sont comme des madeleines de Proust et qui ont grandi avec nous pour faire de la pâtisserie.

Pour un gâteau bien gonflé, le secret, c'est la levure chimique.

Son origine remonte aux années 1790 aux États-Unis où on mélangeait du bicarbonate de soude avec un agent acide (lait fermenté, citron ou vinaigre) : il y avait la réaction chimique mais aussi un arrière-goût qui gâchait le plaisir gustatif. En 1891, un pharmacien allemand du nom d'August Oetker retravaille la recette et trouve le bon équilibre. Il proportionne la levure dans des petits sachets et lance leur commercialisation. C'est un succès immédiat.

En France, on doit l'apparition de la levure à un certain Émile Moench. Après avoir travaillé chez un boulanger à Vienne, il revient en France en 1896 avec l'astuce d'utiliser de la levure chimique plutôt que de la levure boulangère pour pâtisser. Il se lance donc dans la confection de levure chimique (dans sa cave, paraît-il) et commercialise sa poudre magique dans des petits sachets roses sous la marque Alsa. En 2019, on comptabilisait l'achat de 3 sachets roses de levure Alsa par seconde* en France… Ça en fait des gâteaux bien aérés !

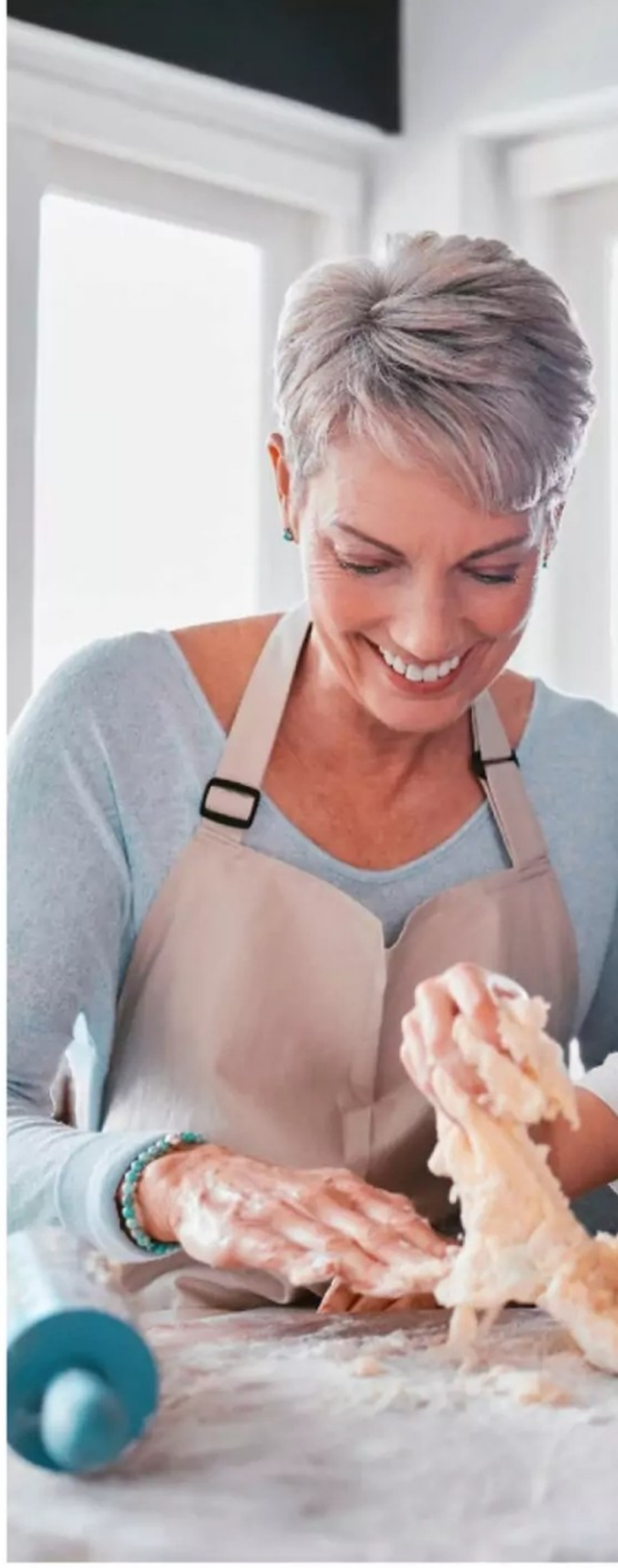
Et, en parlant d'Alsa, ils ne sont pas célèbres uniquement pour leur levure… Émile Moench est aussi l'inventeur du flan en poudre. En 1930, il lance plusieurs préparations pour dessert dont Le Flan pâtissier Alsa. S'ensuivent plusieurs innovations qui facilitent la vie des femmes qui commencent elles aussi à travailler : des préparations dans lesquelles il ne faut ajouter que des œufs et du lait. Du semi-fait maison !

Un autre incontournable quand on fait de la pâtisserie est le sachet de sucre vanillé.

Le sachet Vahiné est le best-seller dans cette catégorie. Aujourd'hui, les sachets n'ont plus la côte pour des raisons écologiques, alors la marque a lancé des pots mais il est aussi très facile de préparer son sucre vanillé maison. Il suffit de mélanger du sucre avec les graines grattées de plusieurs gousses ou de laisser sécher des gousses et de les réduire en poudre. Facile (et bon) !

Les aficionados des gâteaux au chocolat ont forcément une tablette Nestlé dessert dans leur placard.

Inventée en 1971, c'est la première tablette de chocolat spécialement conçue pour les desserts maison. Elle pèse environ 200 g, la portion la plus courante pour la confection d'un gâteau. En plus de ne plus avoir besoin de peser, les pâtissières étaient ravies car une recette était (et est toujours) écrite au dos de chaque emballage.



3 SACHETS de levure Alsa sont vendus chaque seconde

**(Source Alsa)*

Dans la famille des épaississants, je voudrais la Maïzena.

Cette fécule de maïs permet de lier et d'épaissir. Dans un gâteau, elle remplace une partie de la farine pour alléger la pâte. Je voudrais aussi la Floraline, ce mélange de blé et de tapioca qui sert à épaissir également. Dès ses débuts, en 1932, les mamans l'utilisaient pour épaissir les biberons des bébés ou commencer la diversification en leur préparant des bouillies. Aujourd'hui, on s'en sert surtout pour préparer des crèmes gourmandes.

La farine est un des ingrédients principaux pour la confection d'un dessert.

En 1965, huit meuniers décident de se regrouper et de lancer une farine que l'on trouverait dans toute la France. C'est la naissance de Francine (un mot-valise de France et farine). Ils lancent deux références : la farine de blé et la farine fluide. Le pari est réussi et Francine s'invite dans presque tous les foyers. Dans les années 1970, la marque décide de répondre aux attentes des consommateurs en lançant une gamme de préparation dont la célèbre « Ma pâte à crêpes »… Une tendance lancée par son concurrent Alsa pour simplifier la vie en cuisine : un subtil mélange entre l'industriel et le fait-maison !

En 1986, Herta lance une petite révolution dans les rayons frais des supermarchés : la pâte à tarte à dérouler.

Fini de pétrir, de patienter et d'abaisser sa pâte, il suffit de la dérouler et de garnir son moule. Produit pratique par excellence, il se vend aujourd'hui 2 pâtes par seconde.**

*(** Kantar Brand Footprint 2023)*

Pour un chocolat plus responsable

Avec un investissement de plus de 264 millions d'euros sur 10 ans (pour notamment former et accompagner les agriculteurs), 14 millions de jeunes cacaoyers plantés à travers le monde et plus de 500000 arbres d'ombrages replantés dans les parcelles de cacao, Nestlé® Chocolats s'engage pour une culture du cacao plus durable grâce au « Plan Cacao Nestlé » dont tous les produits seront issus d'ici 2025.

10 MILLIONS

c'est le nombre de foyers français qui cuisinent avec Francine.

(source Francine.com)

Photos et illustrations © Haas/peopleimages.com, Tantpon, Tatyana Sidorova/stock.adobe.com ; presse.

Gâteaux moelleux

Par Nathalie Bezou, Marine Dairin-Pillet, Olivia Delaunay et Agnès Taravella

Le moelleux au chocolat

6 pers. 20 mn 20 mn

• 200 g de chocolat noir à pâtisser • 175 g de beurre + pour le moule • 6 œufs • 200 g de sucre en poudre • 1 c. à soupe de café fort • 100 g de farine + pour le moule.

Préchauffez le four à 200 °C. Faites fondre le chocolat en morceaux avec le beurre, au micro-ondes ou au bain-marie. Mélangez en une préparation lisse.
Dans un saladier, fouettez les œufs avec le sucre en poudre, ajoutez le café. Incorporez la farine progressivement, en mélangeant bien, puis ajoutez le mélange chocolat/beurre fondu, en mélangeant parfaitement.
Versez cette pâte dans un moule à manqué beurré et fariné. Enfournez 20 mn, laissez refroidir et servez.

Cake citron-myrtilles

6 pers. 30 mn 1 h 2 h

• 200 g de myrtilles (fraîches ou surgelées) • 2 citrons bio • 3 œufs • 160 g de sucre en poudre • 150 g de beurre demi-sel mou + pour le moule • 110 g de poudre d'amandes • 90 g de farine + pour le moule • 1 c. à café de levure chimique • 1 c. à café d'extrait de vanille. Pour le glaçage : • 150 g de fromage frais (type St Morêt, Philadelphia) • 50 g de sucre glace • 8 g de beurre demi-sel • 1 c. à café de jus de citron.

Préchauffez le four à 180 °C. Mélangez la farine, la levure et la poudre d'amandes. Décongelez les myrtilles et égouttez sur du papier absorbant. Lavez les citrons, râpez finement le zeste d'1 citron et pressez les 2.
Travaillez en un mélange crémeux, le beurre pommade avec le sucre, la vanille, 2 cuillerées de zestes et 1 cuillerée à café de jus de citron. Incorporez les œufs, un à un, en fouettant, puis incorporez le mélange à base de farine. Ajoutez 150 g de myrtilles, en mélangeant délicatement.
Versez cette pâte dans un moule à cake beurré et fariné, lissez la surface et enfournez 15 mn. Parsemez les 50 g de myrtilles restantes et poursuivez la cuisson 15 mn de plus.
Couvrez le cake de papier cuisson, poursuivez la cuisson 25 à 30 mn, en testant avec la lame d'un couteau qui doit ressortir sèche. Laissez tiédir, démoulez le cake. Faites chauffer le jus de citron, versez sur le cake tiède. Laissez refroidir.
Pour le glaçage : faites fondre le beurre. Fouettez le fromage avec le sucre glace. Ajoutez le beurre, le jus de citron et fouettez en une préparation lisse. Garnissez-en le cake froid. Décorez éventuellement de myrtilles, zestes de citron et fleurs comestibles. Laissez durcir 1 h au frais.

Aux pommes et amandes

4/6 pers. 20 mn 35 mn

• 650 g de pommes • 120 g de farine + pour le moule • 50 g d'amandes en poudre • 120 g de sucre en poudre • 1 sachet de levure chimique • 4 œufs • 45 g de beurre + pour le moule • 50 g d'amandes effilées • 6 cl de lait • 2 c. à soupe de sirop d'érable (ou miel) • sucre glace.

Préchauffez le four à 180 °C. Faites fondre le beurre. Fouettez les œufs 2 mn avec le sucre en poudre. Ajoutez la farine, les amandes en poudre et la levure chimique. Incorporez le beurre et le lait. Mélangez en une pâte homogène.
Pelez et retirez le cœur des pommes, coupez-les en lamelles. Ajoutez-les délicatement à la pâte. Versez dans un moule beurré et fariné. Enfournez 20 mn.
Badigeonnez le gâteau de sirop d'érable, parsemez les amandes et prolongez la cuisson de 15 mn environ, en testant la cuisson. Laissez refroidir avant de démouler et de saupoudrer un voile de sucre glace.

Réinvestir dans l'amande

La France consomme 42 000 tonnes d'amandes/an, alors qu'elle en produit à peine 1 000 tonnes. Le projet de la « Compagnie des Amandes », est de réinvestir dans l'amande, avec des variétés locales et des circuits courts, d'unir les ressources humaines, techniques, scientifiques et financières et de structurer ainsi une filière compétitive de l'amande française.

Photos Madani/Photoculsine ; House of Food ; Lady Coquillette/Photoculsine

Charlotte crémeuse

6 pers. 25 mn 5 mn 6 h 20

• 250 g de chocolat noir • env. 250 g de biscuits cuillères • 40 cl de crème liquide entière (très froide) • 200 g de mascarpone • 15 cl de jus d'orange • 50 g de sucre glace.

Râpez 200 g de chocolat, faites chauffer 15 cl de crème. Versez-la sur le chocolat remuant. Incorporez le reste de crème, laissez refroidir. Réservez 20 mn au congélateur.
Montez la crème au chocolat en chantilly avec le mascarpone. Ajoutez le sucre glace en fin de montage.
Diluez le jus d'orange dans un peu d'eau, trempez-y rapidement la face non sucrée des biscuits. Disposez-les au fur et à mesure dans le fond et les bords d'un moule à charlotte, face sucrée contre les parois.
Versez la ganache montée, couvrez de biscuits imbibés. Filmez et réservez au moins 6 h au frais. Prélevez des copeaux dans le chocolat restant. Démoulez la charlotte et parsemez les copeaux.

La belle Anglaise

Inventée au début du XIXe siècle, la charlotte est un hommage à la princesse Charlotte, épouse du roi George III. Réalisée à partir de pain de mie beurré ou de brioche dans un moule aux bords évasés, la charlotte était garnie de compote de fruits et était cuite et dégustée chaude.

Cheesecake aux spéculoos

8 pers. 30 mn 12 h

Pour la base : • 300 g de biscuits spéculoos + pour la déco • 110 g de beurre.
Pour la garniture : • 150 g de fromage frais (Philadelphia ou St Morêt) • 300 g de mascarpone • 300 g de crème liquide (très froide) • 240 g de pâte à tartiner aux spéculoos • cannelle (facultatif).

Préparez la base : réduisez les biscuits en miettes. Faites fondre le beurre et mélangez-les. Répartissez cette pâte dans le fond d'un moule à charnière, en tassant bien. Couvrez et réfrigérez.
Fouettez ensemble le fromage frais, le mascarpone et la pâte à tartiner.
Montez la crème liquide en chantilly ferme et incorporez-la délicatement à la préparation au fromage.
Garnissez le moule de cette crème, lissez le dessus, couvrez et placez au frais 12 h.
Démoulez le cheesecake, décorez de miettes de spéculoos et de cannelle.

Miroir, mon beau miroir !

Le spéculoos viendrait du latin « speculum » qui signifie « miroir » en référence à son procédé de fabrication : lorsque le moule en bois est enduit de pâte de spéculoos, on le frappe sur une table et le spéculoos se décolle doucement de la planche en gardant l'empreinte du moule, formant ainsi un miroir.

Photos Constantini/Photoculsine ; Gousses de vanille/Photoculsine ; Syl d AB/Photoculsine ; House of Food

Marbré glaçage croquant

6/8 pers. 25 mn 50 mn

• 100 g de beurre mou + pour le moule • 200 g de sucre • 3 œufs • 20 cl de lait entier • 100 g de crème liquide entière • 250 g de farine + pour le moule • ½ sachet de levure chimique • 25 g de cacao en poudre • 1 pincée de sel • 1 c. à café de vanille liquide • 100 g de cacahuètes non salées • 250 g de chocolat au lait pâtissier • 50 cl d'huile neutre.

Préchauffez le four à 175 °C. Fouettez le beurre et le sucre en une texture crémeuse. Ajoutez les œufs, un à un. Incorporez la farine, la levure et le sel. Versez le lait et la crème.

Séparez la pâte en deux. Ajoutez le cacao dans une et la vanille dans l'autre. Beurrez et farinez un moule à cake. Versez les pâtes dans un moule beurré et fariné, en les alternant. Enfournez 45 mn. Laissez tiédir et démoulez sur une grille.

Faites fondre le chocolat, puis ajoutez l'huile. Parsemez le cake de cacahuètes et versez le chocolat fondu dessus. Laissez refroidir jusqu'à ce que le chocolat durcisse.

Comment ça marche ?

La levure chimique est un mélange composé essentiellement d'un agent basique (bicarbonate de sodium), d'un agent acide (acide tartrique, pyrophosphate de sodium) et d'un agent stabilisant (amidon). Elle fait intervenir des réactions chimiques de type acide-base pour faire gonfler pains et pâtisseries.

Comme un nuage au citron

6 pers. 15 mn 25 mn

• 2 citrons bio • 120 g de beurre pommade + pour le moule • 120 g de farine + pour le moule • 120 g de sucre en poudre • 1 sachet de levure chimique • 2 œufs.

Préchauffez le four à 180° C. Mélangez au robot ou avec une cuillère en bois, le beurre pommade, les œufs et le sucre en poudre. Incorporez ensuite progressivement la farine et la levure.

Lavez, séchez, puis zestez et pressez les citrons, ajoutez-les dans la pâte en mélangeant bien.

Versez cette pâte dans un moule à savarin ou à manqué beurré et fariné. Enfournez 20 à 25 mn.

Démoulez et laissez refroidir ce gâteau sur une grille.

Cake poire-caramel

6/8 pers. 25 mn 1 h 30 mn

Pour les poires : • 1 l d'eau • 250 g de sucre • 1 gousse de vanille • 3 grosses poires.
Pour le caramel : • 250 g de sucre • 15 cl d'eau • 1 c. à soupe de vinaigre blanc.
Pour le cake : • 180 g de beurre mou + pour le moule • 100 g de vergeoise brune • 3 œufs • 100 g de miel • 300 g de farine + pour le moule • ½ sachet de levure chimique • 15 cl de lait entier.

Pour le caramel : faites fondre le sucre, 5 cl d'eau et le vinaigre dans une casserole. Retirez du feu quand le caramel est doré. Versez doucement le reste de l'eau froide, portez à ébullition, puis transvasez dans un pot en verre. Réservez.
Pour les poires : portez à ébullition l'eau, le sucre avec la gousse de vanille fendue. Plongez-y les poires pelées avec la queue, portez à ébullition. Stoppez la cuisson et laissez-les pocher dans le sirop 30 mn.

Préchauffez le four à 180 °C. Fouettez le beurre avec la vergeoise en une texture crémeuse. Ajoutez les œufs, un à un. Versez le miel, le lait, puis incorporez la farine et la levure.
Beurrez et farinez un moule à cake. Déposez les poires égouttées dans un moule beurré et fariné, versez la pâte dessus. Enfournez 45 mn. Laissez tiédir et démoulez sur une grille. Versez le caramel sur le cake.

Moins calorique

On remplace le caramel par du sirop d'érable : avec sa saveur caramélisée, c'est un des agents sucrants les moins caloriques. Son index glycémique est moins élevé que les autres produits sucrés, à raison de 56 contre 70 pour le sucre blanc et 110 pour le sirop de glucose.

Gâteau de pain perdu à l'orange

6/8 pers. · 20 mn · 30 mn · 20 mn

• 1 baguette de pain rassis • 30 cl de lait entier • 3 œufs • 60 g de sucre • 2 pincées de cannelle • 3 oranges • beurre et farine pour le moule.

Préchauffez le four à 180 °C. Coupez la baguette en tranches.
Pressez le jus d'1 orange. Fouettez les œufs avec le lait, le jus d'orange, le sucre et la cannelle. Pelez les 2 oranges restantes et prélevez-en les suprêmes.
Déposez le pain et les quartiers d'oranges dans un moule à cake beurré et fariné. Versez l'appareil dessus. Laissez les tranches s'en imbiber pendant 20 mn, puis enfournez 30 mn.
Laissez tiédir et dégustez avec de la crème anglaise.

Idées anti-gaspi

Le pain rassis, c'est génial car on peut vraiment l'utiliser de multiples façons : réduit en poudre, cela devient de la chapelure ; coupé en cubes, un régal dans une fondue savoyarde ; tranché, plongé dans de la crème et des œufs sucrés, puis poêlé, un irrésistible pain perdu.

Délicieux à l'orange

6 pers. · 30 mn · 40 mn

• 2 oranges bio • 180 g de farine + pour le moule • 3 œufs • 180 g de cassonade • 1 sachet de levure chimique • 100 g de sucre en poudre • 100 g de beurre demi-sel (mou) + pour le moule.

Fouettez le beurre en parcelles avec la cassonade et les œufs. Incorporez la farine et la levure. Préchauffez le four à 170 °C. Râpez finement le zeste d'une orange et prélevez le zeste de la seconde orange à l'aide d'un Économe.
Pressez les 2 fruits. Ajoutez le zeste râpé et la moitié du jus dans la pâte. Mélangez et versez dans un moule beurré et fariné. Enfournez 35 mn environ en testant la cuisson.
Émincez le zeste de l'orange prélevé à l'Économe. Ébouillantez-les 5 mn, égouttez-les. Faites cuire en sirop le reste de jus d'orange avec le sucre en poudre. Ajoutez les zestes, faites-les confire 20 mn à feu doux. Il doit rester du sirop.
Démoulez le gâteau, placez-le sur une grille posée sur une assiette. Nappez le gâteau du sirop d'orange et des zestes. Servez tiède ou à température ambiante.

Pourquoi choisir des fruits bio ?

Les agrumes sont des fruits très fragiles, fortement attaqués par divers ravageurs et parasites, et donc « traités » à grand renfort de produits chimiques. Les peaux sont donc chargées en pesticides, mieux vaut vraiment privilégier des oranges bio surtout lorsque l'on utilise les peaux en zeste ou confites.

Photos House of Food ; Nicolas Edwige/Photocuisine ; Bru/Photocuisine

Gâteaux moelleux

Roulé gourmand

4 pers. 25 mn
10 mn 1 h

• 120 g de pâte à tartiner au chocolat • 110 g de sucre en poudre • 4 œufs • 80 g de farine • 15 g de beurre. • cacao en poudre.

Préchauffez le four 180 °C. Séparez les blancs des jaunes d'œufs, montez les blancs en neige ferme. Fouettez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporez la farine, puis les blancs en neige.
Étalez la pâte sur la plaque du four couverte de papier cuisson beurré et enfournez 10 mn.
Posez le biscuit sur un tissu humide, enroulez-le et réfrigérez 1 h.
Déroulez le biscuit, étalez la pâte à tartiner dessus et enroulez-le à nouveau. Coupez les extrémités, saupoudrez de cacao et servez.

En direct de Gênes

Initialement inventée au XVIIIe siècle par le pâtissier génois Battista Cabona pour l'ambassade de la république de Gènes, cette pâte battue aérienne, à base d'œufs, de sucre et de farine, passera entre les mains expertes de grands chefs pâtissiers jusqu'à devenir un incontournable de nombreuses recettes de desserts.

Le renversant

6 pers. 15 mn
40 mn

• 3 pommes • 180 g de farine + pour le moule • 300 g de sucre • 180 g de beurre (mou) + pour le moule • 3 œufs • 1 sachet de levure chimique • ½ citron • 1 pincée de sel.

Faites fondre le beurre. Fouettez les œufs 2 mn avec 180 g de sucre. Ajoutez la farine, la levure, le sel, puis le beurre fondu, en mélangeant bien entre chaque ajout. Beurrez et farinez un moule à manqué (24/26), réservez au frais
Préchauffez le four à 180 °C. Pelez et retirez les cœurs au vide-pomme. Coupez-les en 8 quartiers et citronnez-les. Faites cuire le reste de sucre en caramel, directement dans le moule.
Ajoutez les pommes, faites-les caraméliser 1 mn sur chaque face. Versez la pâte et enfournez 35 mn environ, en testant la cuisson. Retournez le gâteau sur un plat de service. Dégustez tiède.

Cake aux fruits confits

6/8 pers. 15 mn 40 mn

• 210 g de farine + pour le moule • ½ sachet de levure chimique • 3 œufs • 120 g de beurre mou + pour le moule • 80 g de sucre en poudre • 30 g de raisins secs • 150 g de fruits confits • 1 c. à soupe de rhum (facultatif).

Préchauffez le four à 160 °C. Fouettez le beurre et le sucre en une texture crémeuse.
Incorporez les œufs et le rhum, puis 200 g de farine et la levure. Enrobez les raisins secs et les fruits confits de 10 g de farine, ajoutez-les dans la pâte.
Beurrez et farinez un moule à cake. Versez-y la pâte. Enfournez 40 mn environ.
Démoulez, servez froid.

Le Christmas cake anglais

En Grande-Bretagne, le Christmas cake est de forme circulaire, en général garni de groseilles, raisins secs, zestes d'agrumes et de cerises confites, noix ou amandes et parfumé d'épices comme la cannelle et le clou de girofle, avec ou sans alcool. Il est ensuite recouvert de pâte d'amandes, de glaçage royal et décoré.

Photos Rlou/Photoculsine ; House of Food ; Spy/Photoculsine

par **Olivia Delaunay**

Les alternatives à la farine de blé

Que l'on soit allergique au gluten, ou que l'on ait envie de varier les plaisirs, des alternatives complètes ou en complément d'autres farines ou fécules existent.

Portraits des plus utilisées !

La farine de sarrasin

Appelé « blé noir », le sarrasin n'est pas une céréale, mais une fleur de la famille des polygonacées, dont les graines sont broyées en farine. Il ne contient pas de gluten. La farine de sarrasin est parfaite pour préparer crêpes et galettes.
En revanche, pour un gâteau ou du pain, il est conseillé de la mêler à de la farine de riz ou à de la fécule de maïs, pour les proportions c'est à tester soi-même, nous conseillons ¾ farine de riz et ¼ de sarrasin. En effet, la farine de sarrasin lève difficilement, donne vite une sensation sableuse et son goût est très prononcé.

La farine de maïs

• **La farine de maïs est complète,** elle contient toutes les parties du grain et toutes les propriétés sont conservées.
Elle a une couleur dorée, une saveur douce, elle ne contient pas de gluten. Elle est incontournable pour les célèbres tortillas, la polenta et le pain de maïs. Crêpes, cakes, gâteaux, pâtisseries, tartes aux fruits… ses qualités gustatives lui permettent d'être utilisée (seule ou mélangée à d'autres farines) dans de nombreuses préparations sucrées auxquelles elle donnera un goût particulier et une jolie couleur.

La farine de riz

Légère et fine, la farine de riz est très digeste, son goût est neutre et elle se marie en salé comme en sucré. Parfaite pour épaissir des sauces et des soupes, pour réaliser une pâte à tarte, on peut aussi préparer des gâteaux, à condition de la marier à une autre farine, car elle rendrait la pâte trop fiable.

La fécule

La plus connue et utilisée est la fécule de maïs, elle ne contient que de l'amidon, mouture faite à partir d'une petite partie du grain de maïs. Bien connue pour épaissir les sauces, elle permet de donner de la légèreté aux préparations et rend les pâtisseries moelleuses.
Dans certaines recettes (gâteau au yaourt, crêpes, pancakes…), on peut l'utiliser en remplacement complet de la farine, il faut alors diviser par deux la quantité de farine prévue.

La farine de châtaigne

Sans gluten, à la couleur brune, la farine de châtaigne offre des saveurs délicatement sucrées et de caractère. On peut l'utiliser seule, ou bien mélangée avec une autre farine plus neutre (riz, fécules). Selon vos goûts, la proportion de farine de châtaigne peut osciller entre 30 % et 50 %. Mais elle a une texture assez lourde et mieux vaut la mélanger pour de la légèreté.

La farine d'épeautre

L'épeautre est une céréale ancienne, très riche en protéines, elle contient du gluten. Sa saveur se rapproche de la noix. La farine d'épeautre est parfaite en base de sauce, mais aussi en gâteaux, car elle a une bonne tenue à la cuisson et elle nécessite moins de liquide que la farine de blé.

La farine de pois chiches

Très riche en protéines et en fibres, pauvre en graisses, sans gluten, la farine de pois chiches est peu utilisée en France, à part à Nice pour préparer la fameuse socca.
Sa saveur délicate permet de l'utiliser pour faire du pain, mais aussi des crêpes, des pancakes et des muffins.

La farine de millet

Peu connue, la farine de millet, au goût de noisettes, est pourtant un bon substitut à la farine de blé. Naturellement sans gluten, elle est très digeste. Elle peut s'utiliser en préparations salées comme sucrées, il est conseillé de la mélanger à d'autres farines afin de ne pas avoir un résultat trop sec, ni au goût trop prononcé.

La farine d'avoine

Riche en fibres, elle peut contenir du gluten qui est différent de celui du blé, mais certaines sont garanties sans gluten (marqué sur l'emballage). Cette farine est fine, elle peut donc s'intégrer facilement dans les préparations. Elle peut aussi être utilisée en remplacement de la farine de blé, pour confectionner biscuits ou cakes.

Photos top images, Rebeca Vidal/stock.adobe.com

NOS 15 CONSEILS DE CHEF ou astuces futées de la rédaction…

à suivre pour devenir pro en pâtisserie !

Meringue aérienne
Incorporez une pincée de levure chimique aux blancs d'œufs avant de les battre en neige avec du sucre. Gage de légèreté !

Miel bien dosé
Pour une dose de miel exacte, plongez votre cuillère dans un bol d'huile. Le miel va glisser.

Citrons (presque) éternels
Conservez vos citrons dans un récipient rempli d'eau. L'eau stoppe le processus de maturation et vos citrons se gardent plus longtemps (sans perdre leur saveur).

Colorant rose au naturel
Pour un joli glaçage rose, faites infuser une tisane aux fruits rouges dans de la crème ou du lait pour le teinter.

Blanc de blanc
Vous voulez un glaçage royal d'une blancheur éclatante ? Remplacez l'eau par du lait pour y diluer votre sucre glace.

Tamis nettoyé
Après avoir tamisé la farine, passez le tamis sous l'eau froide pour le nettoyer et non sous l'eau chaude. La chaleur fait coaguler la farine qui devient alors difficile à déloger.

Emballage double usage
Vous avez terminé votre plaquette de beurre ? Avant de jeter l'emballage, utilisez l'intérieur pour graisser un plat à tarte ou un moule à gâteau.

Joli nappage
Badigeonnez vos petits biscuits de lait concentré avant de les enfourner : ils auront un aspect doré, luisant et très appétissant !

Crème anglaise rattrapée
Votre crème anglaise a trop cuit et est devenue granuleuse ? Pas de panique, versez-la aussitôt dans une bouteille et secouez-la énergiquement pendant 5 mn. Elle va retrouver son aspect lisse. Pour rappel, dès que la crème nappe la cuillère en bois, la crème est prête et doit être retirée du feu.

Dosage malin

Si vous n'avez pas de balance ou de verre doseur, il peut être difficile de mesurer 25 ml ou 180 ml. Pour un dosage de vos liquides simple et rapide, utilisez un biberon pour bébé. Toutes les quantités sont inscrites et sont précises.

Zestes parfaits

Placez vos agrumes 20 mn au congélateur pour faire durcir leur peau. La râpe ou le zesteur glisseront facilement. Vous gagnerez du temps et de la saveur car le froid excelle les arômes.

Arômes décuplés

Vous préparez un gâteau avec des épices… Au lieu de les mélanger à la farine, incorporez-les dans le beurre fondu. Les épices sont solubles dans la graisse et elles y développent leur saveur. Le goût sera donc plus intense.

Pas de mélange

Pas toujours simple de séparer le jaune du blanc d'œuf… Utilisez un mini-entonnoir. Les blancs glisseront dans le bol et le jaune restera bloqué dans l'entonnoir.

Découpe facile

Vous préparez un cake aux fruits secs et vous appréhendez de couper les figues, abricots et pruneaux? Placez-les 30 mn au congélateur : plus durs, ils ne colleront pas au couteau.

Caramel bien fluide

Pour éviter que le caramel ne durcisse, ajoutez, lorsqu'il est encore chaud, une goutte de vinaigre ou un filet de jus de citron, il restera bien liquide.

Photo SnowElf - stock.adobe.com. Illustration Adobestock

par ***Nathalie Bezou, Olivia Delaunay*** *et* ***Agnès Taravella***

Génoise crémeuse à la confiture

6 pers. 20 mn 25 mn

• 4 œufs • 125 g de farine + pour le moule • 125 g de sucre + 10 g • 25 g de beurre + pour le moule • 100 g de chocolat blanc • 20 cl de crème liquide entière • 100 g de mascarpone • confiture de fraises.

ÉTAPE 1
Préchauffez le four à 190 °C. Faites fondre le beurre. Fouettez les œufs avec le sucre en poudre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Réservez la crème au congélateur.

ÉTAPE 2
Placez dans un bain-marie frémissant et fouettez au batteur électrique, jusqu'à ce que le mélange double de volume.

ÉTAPE 3
Battez jusqu'à refroidissement, hors du bain-marie. Le mélange doit tripler de volume.

ÉTAPE 4
Incorporez la farine tamisée délicatement. Ajoutez le beurre fondu. Versez la pâte dans un moule à manqué beurré et fariné. Enfournez 20 mn environ. Faites fondre le chocolat blanc, mélangez-le au mascarpone. Laissez refroidir, ajoutez la crème très froide et montez le tout en chantilly. Coupez le gâteau en deux disques, couvrez-en un de chantilly, puis de confiture. Couvrez du second, saupoudrez de sucre et servez.

1

2

3

4

Bon à savoir

La génoise est à ne pas confondre avec le biscuit joconde, qui lui est composé de sucre glace et non en poudre et d'amandes en poudre et non de farine. Il est souvent enrichi en beurre et en blanc d'œuf. Il peut être utilisé pour un gâteau roulé mais est le biscuit du fameux opéra !

Photos House of Food/Bauer Food Experts KG

Mini-éclairs maison

6 pers. (24 pièces) 50 mn 30 mn

Pour la pâte à choux : • 150 g de farine • 3 à 4 œufs • 75 g de beurre • 1 c. à café de sucre • 2 pincées de sel.
Pour la crème pâtissière : • 50 cl de lait entier • 4 jaunes d'œufs • 50 g de farine ou 40 g de Maïzena • 100 g de sucre • 1 gousse de vanille • extrait de fraise, pistache et citron (type Vahiné) • colorant alimentaire rouge, vert et jaune.
Pour le glaçage : • 200 g de sucre glace • le jus d'1/2 citron • colorant alimentaire rouge, vert et jaune.

ÉTAPE 1
Préchauffez le four à 180 °C. Portez 20 cl d'eau à ébullition, le sel, le sucre et le beurre en dés, mélangez. Versez la farine d'un coup, mélangez jusqu'à ce que la pâte se détache des parois, continuez de remuer à feu doux pour dessécher un peu la pâte.

ÉTAPE 2
Incorporez, hors du feu, 3 œufs un à un en remuant énergiquement. Touchez la pâte du bout du doigt : si elle forme une petite pointe, la pâte est prête. Sinon, fouettez le dernier œuf à la fourchette, puis incorporez-en peu à peu en refaisant le test après chaque ajout.

ÉTAPE 3
Déposez, avec une poche à douille, la pâte en 24 boudins sur la plaque du four recouverte de papier cuisson et faites cuire 18 à 20 mn au four. Laissez refroidir sur une grille.

ÉTAPE 4
Portez à frémissement le lait, la fécule, la moitié du sucre, la gousse de vanille fendue et grattée. Battez les jaunes d'œufs avec le reste de sucre. Arrosez avec le lait en fouettant. Reversez dans la casserole et faites épaissir à feu doux, retirez du feu dès ébullition.

ÉTAPE 5
Répartissez la crème pâtissière dans 4 bols, incorporez l'arôme fraise et le colorant rouge dans l'un, la pistache et le vert dans un 2e et le citron et le jaune dans un 3e. Faites une incision sous chaque mini-éclair et garnissez-les des crèmes.

ÉTAPE 6
Fouettez le sucre glace et le jus de citron, divisez en 4 bols et ajoutez dans 3 d'entre eux les colorants. Trempez le dessus des mini-éclairs, puis laissez-les durcir à température ambiante.

2e pâtisserie préférée des Français !
En 2023, l'éclair remporte la médaille d'argent derrière les tartes aux fraises et fraisiers ! Source : sondage OpinionWay à l'occasion du Salon de la pâtisserie de juin 2023.

1

2

3

4

5

6

Mousses au chocolat blanc & orange

4 pers. | 20 mn | 20 mn | 4 h

- 180 g de chocolat blanc
- 3 œufs + 1 blanc
- 2,5 oranges bio
- 40 g de sucre.

ÉTAPE 1
Râpez finement le zeste de 2 oranges. Prélevez le zeste de la demi-orange, émincez-la. Pressez tous les agrumes.

ÉTAPE 2
Cassez le chocolat, faites-les fondre au bain-marie. Ajoutez le zeste râpé et le jus d'orange.

ÉTAPE 3
Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Incorporez le chocolat dans les jaunes d'œufs, en mélangeant à l'aide d'un fouet.

ÉTAPE 4
Montez les blancs d'œufs en neige ferme, incorporez-les délicatement à la préparation au chocolat blanc.

ÉTAPE 5
Répartissez la mousse dans des ramequins, couvrez-les de film alimentaire. Réservez 4 h au frais.

ÉTAPE 6
Plongez les zestes dans de l'eau froide, portez à ébullition. Égouttez, renouvelez l'opération. Faites cuire le sucre en sirop avec 10 cl d'eau. Plongez-y les zestes émincés, faites-les confire 10 mn. Égouttez. Servez les mousses décorées des zestes.

Actus

La production d'oranges en Floride s'est effondrée, à cause entre autres des deux ouragans survenus en 2022 dans la région, cela a encore un fort impact sur le prix des oranges en général et du jus en particulier.

Photos House of Food ; Deslandes/Photoculsine. L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Tarte fleurie aux pommes

6 pers. 30 mn 35 mn

• 1 pâte feuilletée « pur beurre » • 6 pommes (si possible bio et rouges) • 150 g de sucre • 100 g d'amandes en poudre • 2 œufs • 100 g de beurre mou + pour le moule • ½ citron.

ÉTAPE 1

Portez 50 cl d'eau à ébullition avec 50 g de sucre et le jus du citron. Évidez les pommes et émincez-les en lamelles. Plongez-les dans le sirop le temps de faire l'amandine, pour les ramollir. Égouttez-les sur du papier absorbant.

ÉTAPE 2

Fouettez au batteur électrique à petite vitesse le beurre mou, la poudre d'amandes, le sucre et les œufs. Garnissez un moule à tarte beurrée de la pâte déroulée. Versez la crème d'amandes, réservez au frais. Roulez une première lamelle de pomme, puis disposez-en deux ou trois autres autour pour former la fleur. Placez sur la crème d'amandes en enfonçant légèrement.

ÉTAPE 3

Préchauffez le four à 180 °C. Recommencez pour faire toutes les autres fleurs en les serrant bien et en les enfonçant légèrement dans la crème. Disposez des lamelles autour de ce cœur, afin de former une fleur et en les enfonçant légèrement dans la crème d'amandes. Enfournez la tarte et faites-la cuire 30 à 35 mn. Servez tiède ou froid.

Détrônée !

La pomme, longtemps fruit préféré des Français, a été détrônée par la banane : en 2021, la pomme perd 13,8 %, avec une consommation de « seulement 8,78 kg par ménage contre 13,16 kg pour la banane ».

Source : Kantar Agrimer 2021.

1

2

3

Terrine de poires au caramel

6 à 8 pers. 20 mn 55 mn

• 1 kg de poires • 2 œufs • 20 cl de lait • 130 g de farine • 150 g de sucre • 90 g de beurre demi-sel + pour le moule • 2 c. à soupe de crème liquide • 2 c. à soupe de cassonade.

ÉTAPE 1

Faites chauffer le sucre avec 1 c. à soupe d'eau dans une casserole jusqu'à obtenir un caramel ambré. Ajoutez petit à petit, hors du feu, le beurre en dés, puis la crème chaude. Mélangez rapidement. Laissez tiédir. Préchauffez le four à 180 °C.

ÉTAPE 2

Pelez les poires, coupez-les en deux, ôtez le cœur et les pépins, puis coupez-les en lamelles très fines (1 à 2 mm) à l'aide d'une mandoline.

ÉTAPE 3

Versez un peu de préparation dans un moule à cake beurré. Déposez délicatement les lamelles de poires et versez à nouveau un peu de préparation pour ainsi faire plusieurs couches.

ÉTAPE 4

Terminez en enfonçant légèrement les dernières lamelles de poires. Cuire 30 mn au four, parsemez la surface de cassonade, puis poursuivez la cuisson 20 à 30 mn.

Photos House of Food

Le Grenoblois

6 à 8 pers. 40 mn 40 mn

• 250 g de cerneaux de noix + 12 beaux cerneaux pour la présentation • 5 œufs • 250 g de sucre en poudre • 150 g de sucre glace • 100 g de fécule de maïs • 2 c. à soupe de café expresso • 2 c. à soupe d'extrait de café • beurre pour le moule.

ÉTAPE 1
Mixez les noix. Séparez les jaunes des blancs d'œufs. Fouettez le sucre avec les jaunes au batteur électrique jusqu'à ce que la préparation blanchisse. Ajoutez le café, la fécule et les noix mixées, mélangez bien.

ÉTAPE 2
Montez les blancs en neige ferme. Incorporez-les délicatement à la préparation aux noix.
Préchauffez le four à 180 °C.

ÉTAPE 3
Beurrez un moule à manqué et versez-y la préparation. Faites cuire au four 40 mn en surveillant bien que la surface ne colore pas trop vite. Sortez le gâteau du four, laissez-le tiédir avant de démouler sur une grille pour le laisser refroidir complètement.

ÉTAPE 4
Mélangez le sucre glace et l'extrait de café jusqu'à obtenir un glaçage homogène. Étalez-le sur la surface et les bords du gâteau.

ÉTAPE 5
Déposez les 12 cerneaux de noix harmonieusement sur le dessus, puis laissez sécher à température ambiante.

Spécialité régionale !

Une belle gourmandise du département de l'Isère et qui célèbre un produit local de référence : la noix de Grenoble AOC depuis 1938. Ce gâteau est moelleux et le goût de la noix est relevé par une note de café !

1

2

3

4

5

Craquelins trop chou

4 à 6 pers. 1 h 40 mn

- 195 g de farine
- 3 à 4 œufs + 3 jaunes
- 75 g de beurre froid + 75 g de beurre mou
- 150 g + 1 c. à café de sucre
- 45 g de vergeoise
- le jus et le zeste de 2 citrons
- 2 pincées de sel.

ÉTAPE 1

Préchauffez le four à 180 °C. Portez 20 cl d'eau à ébullition, le sel, 1 c. à café de sucre et le beurre froid en dés, mélangez. Versez 150 g de farine d'un coup, mélangez vivement jusqu'à ce que la pâte se détache des parois, continuez de remuer à feu doux pour dessécher un peu la pâte.

ÉTAPE 2

Incorporez, hors du feu, 3 œufs entiers un à un en remuant énergiquement. Touchez la pâte du bout du doigt: si elle forme une petite pointe, la pâte est prête. Sinon, fouettez le dernier œuf entier à la fourchette, puis incorporez-en peu à peu en refaisant le test après chaque ajout.

ÉTAPE 3

Malaxez les 35 g de beurre mou avec la vergeoise et 45 g de farine jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Étalez cette pâte très finement au rouleau entre 2 feuilles de papier cuisson et placez-la 15 mn au congélateur. Coupez des disques à l'emporte-pièce et déposez-les sur chaque chou. Faites cuire 5 mn à 220 °C, puis baissez le four à 180 °C et continuez la cuisson 25 mn. Ouvrez, puis refermez la porte du four, éteignez-le, et laissez reposer 5 mn dans le four éteint. Laissez les choux refroidir sur une grille.

ÉTAPE 4

Fouettez les jaunes d'œufs avec les 150 g de sucre restants, le jus et le zeste finement haché des citrons. Faites épaissir au bain-marie, versez dans un saladier, incorporez les 40 g de beurre mou restants. Laissez refroidir et garnissez-en les choux par la base à l'aide d'une poche à douille.

Photos House of Food/Bauer Food Experts KG. L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Charlotte poire-chocolat aux amandes

4 pers. 30 mn
2 h minimum

• 1 paquet de biscuits à la cuillère • 5 poires • 100 g de chocolat noir • 75 g d'amandes entières • 25 cl de crème liquide entière • 10 g de beurre • 60 g de sucre • sucre glace.

ÉTAPE 1
Chauffez 12 cl d'eau avec le sucre. Retirez du feu au premier bouillon et laissez refroidir. Épluchez 4 poires et coupez-les en dés. Poêlez-les avec le beurre 6 à 8 mn. Laissez refroidir. Concassez les amandes.

ÉTAPE 2
Réservez la crème au congélateur. Faites quelques copeaux de chocolat et faites fondre le reste, puis laissez-le tiédir. Montez la crème très froide en chantilly, puis incorporez-en 1/3 dans le chocolat fondu tiède en soulevant bien la préparation. Incorporez le reste de la même manière. Réservez au frais.

ÉTAPE 3
Placez un rond de papier cuisson découpé au format du fond du moule à charlotte et tapissez les parois de papier cuisson. Trempez les biscuits côté plat dans le sirop et dressez-les côté bombé contre les parois du moule.

ÉTAPE 4
Versez une couche de préparation au chocolat, une de poires, une de chocolat, une d'amandes, une de chocolat, une de poires et terminez par une couche de chocolat.

ÉTAPE 5
Trempez de nouveaux biscuits mais cette fois-ci côté bombé et disposez-les, côté bombé sur toute la mousse. Tassez légèrement. Réfrigérez au minimum 2 h.

ÉTAPE 6
Démoulez la charlotte dans un plat de service. Ôtez, si besoin, le surplus de chocolat pour faire plus joli entre les biscuits et lissez la surface. Parsemez d'un très léger nuage de sucre glace et disposez harmonieusement les copeaux de chocolat réservés et 4 ou 5 fines lamelles de la dernière poire.

Le savez-vous ?

Connaissez-vous la différence entre les biscuits cuillères et les boudoirs ? Si tous deux ont une forme allongée, le biscuit cuillère est un peu plus large et il est saupoudré de sucre glace, alors que le boudoir est recouvert de sucre cristallisé.

1

2

3

4

5

6

Tarte aux agrumes

4 à 6 pers. | 40 mn | 30 mn | 1 h

• 1 pâte brisée maison ou du commerce • 60 g de farine • 10 g de beurre + pour le moule • 100 g de sucre en poudre • 4 jaunes d'œufs • 50 cl de lait • 1 gousse de vanille • 2 ou 3 oranges • 1 pamplemousse • 1 citron • 1 brin de menthe.

ÉTAPE 1

Préchauffez le four à 180 °C. Garnissez un moule à tarte beurré de la pâte étalée ou déroulée, faites-la cuire à blanc 15 mn avec papier et lests, puis 5 mn sans rien pour la dorer. Laissez-la complètement refroidir. Portez le lait à ébullition avec la gousse de vanille fendue et grattée.

ÉTAPE 2

Fouettez les jaunes d'œufs 2 mn avec le sucre en poudre. Ajoutez 60 g de farine, puis le lait en filet.

ÉTAPE 3

Faites épaissir sans cesser de remuer, ôtez la vanille.

ÉTAPE 4

Transvasez dans un plat, tamponnez la crème pâtissière avec 10 g de beurre. Laissez refroidir. Garnissez le fond de tarte de crème pâtissière, pelez les agrumes à vif, disposez les suprêmes en rosace et parsemez la menthe.

Photos House of Food/Bauer Food Experts KG. L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Baba au rhum et chantilly au combava

4 pers. 50 mn 1 h 45 30 mn

- 250 g de confiture d'abricots sans morceaux.

Pour la pâte : • 2 œufs • 180 g de farine • 10 g de levure boulangère • 60 g de beurre doux + pour le moule • 20 g de sucre semoule • 1 c. à café de sel fin • 1 c. à soupe de lait.

Pour la chantilly au combava : • 15 cl de crème fraîche fluide 30 % MG minimum • 1 combava • 20 g de sucre glace.

Pour le sirop : • 230 g de sucre semoule • 10 cl de rhum • 1 citron bio ou 1 combava (zeste) • 1 gousse de vanille.

ÉTAPE 1

Préparez la pâte à baba : délayez la levure dans le lait légèrement tiédi, mélangez la farine, le sucre et le sel dans le bol d'un robot, ajoutez le mélange lait et levure, puis pétrissez à vitesse minimum. Fouettez les œufs et incorporez-les petit à petit.

ÉTAPE 2

Pétrissez jusqu'à ce que la pâte se décolle de la cuve. Ajoutez le beurre ramolli en 3 fois. Pétrissez à nouveau jusqu'à ce que la pâte soit élastique. Déposez-la dans un saladier couvert d'un torchon et laissez poser 45 mn.

ÉTAPE 3

Beurrez un moule à savarin, pétrissez la pâte à la main pour la dégazer et garnissez-en le moule aux trois quarts. Laissez pousser à nouveau 30 mn. Préchauffez le four à 180 °C, puis enfournez 20 mn en surveillant la cuisson.

ÉTAPE 4

Montez la crème bien froide au batteur, incorporez le zeste râpé du combava et serrez le mélange avec le sucre glace. Réservez au frais.

ÉTAPE 5 Préparez le sirop : portez à ébullition 50 cl d'eau et le sucre, ajoutez le zeste de citron, la gousse de vanille fendue et grattée, et le rhum. Couvrez et laissez infuser 30 mn à feu doux. Filtrez le sirop et réservez au chaud. Trempez le baba dans le sirop chaud et égouttez-le sur une grille. Badigeonnez le baba refroidi de confiture d'abricots chaude. Déposez la chantilly à l'aide d'une poche munie d'une douille plate. Parsemez du zeste de combava réservé avant de servir.

Bon à savoir

Le combava se congèle très bien et comme il suffit de peu de zeste pour avoir beaucoup de parfum et de saveur, râpez-en un peu et mettez le combava au congélateur jusqu'à la prochaine utilisation. Les feuilles se consomment aussi ! On les utilise le plus souvent séchées.

1

2

3

4

5

Tendres beignets

6 pers. | 30 mn | 3 h | 20 mn

- 500 g de farine + pour le plan de travail
- 200 g de sucre glace + pour saupoudrer
- 130 g de sucre en poudre • 80 g de beurre
- 25 g de levure fraîche (ou 2 sachets de levure de boulanger déshydratée) • 1 citron non traité • 300 g de confiture à la framboise (ou de la pâte à tartiner) • 1 blanc d'œuf
- huile de friture • sel.

ÉTAPE 1
Délayez la levure dans 12 cl d'eau tiède. Versez la farine en puits dans un saladier, ajouter le sucre en poudre, une pincée de sel, le zeste râpé du citron, le beurre mou en morceaux. Mélangez au robot, puis ajoutez la levure délayée. Pétrissez à la main ou au robot jusqu'à obtenir une pâte homogène. Couvrez et laissez doubler de volume 2 h.

ÉTAPE 2
Étalez sur le plan de travail fariné en une pâte d'1 cm d'épaisseur. Coupez des cœurs de 8 cm de diamètre environ avec un emporte-pièce (ou des disques à défaut). Couvrez d'un linge propre, laissez lever encore 1 h.

ÉTAPE 3
Faites frire dans une grande quantité d'huile chaude, 1 mn de chaque côté. Égouttez sur du papier absorbant.

ÉTAPE 4
Garnissez les beignets de confiture à l'aide d'une poche à douille à embout pointu. Saupoudrez la moitié des beignets de sucre glace.

ÉTAPE 5
Mélangez 200 g de sucre glace, le blanc d'œuf et le jus de la moitié du citron. Trempez le reste de beignets sur une face et laissez durcir à température avant de servir.

1

2

3

4

5

La confiture et les Français

93 % de foyers en 2023 consomment de la confiture en France.

Source : sondage OpinionWay pour la Fédération des Industries d'Aliments Conservés (Fiac Fruits).

Photos House of Food / Bauer Food Experts KG. L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Tarte Tatin à l'ananas

4 à 6 pers. | 30 mn | 40 mn | 2 h

Pour la pâte : • 250 g de farine • 125 g de beurre mou • 5 g de sel • 1 jaune d'œuf • 5 cl d'eau froide.
Pour la garniture : • 1 ananas • 150 g de sucre • 25 g de beurre • 2 cm de gingembre.

ÉTAPE 1
Mélangez du bout des doigts la farine, le sel et le beurre jusqu'à obtenir une texture sableuse. Ajoutez l'eau et le jaune d'œuf battu, pétrissez, roulez en boule, puis aplatissez-la avec la main et réfrigérez 2 h.

ÉTAPE 2
Coupez le haut et le bas de l'ananas, puis ôtez l'écorce. Retirez les « yeux » (petites parties rondes noires). Coupez l'ananas en rondelles et ôtez la partie centrale fibreuse à l'aide d'un emporte-pièce ou d'un couteau.

ÉTAPE 3
Pelez le gingembre et râpez-le finement. Versez le sucre dans une poêle. Faites-le chauffer à feu moyen jusqu'à obtention d'un caramel doré, puis incorporez le gingembre râpé et le beurre coupé en dés. Préchauffez le four à 180 °C.

ÉTAPE 4
Étalez la pâte finement. Versez le caramel au fond d'un moule à manqué, bien répartir le caramel. Disposez les rondelles d'ananas en rosace bien serrée sur le caramel.

ÉTAPE 5
Recouvrez de la pâte en rentrant les bords à l'intérieur du moule. Incisez le centre de la pâte en croix ou faites une petite cheminée avec du papier cuisson roulé.

ÉTAPE 6
Faites cuire la tarte Tatin 35 à 40 mn au four jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée. Laissez tiédir 5 mn à la sortie du four, passez la lame d'un couteau à l'intérieur du moule pour décoller la pâte et démouler en retournant le moule sur le plat de service.

C'est nouveau !

Du gingembre made in France ? C'est possible ! Depuis 5 ans environ, des agriculteurs se sont lancés dans la culture de gingembre français, regardez bien les étiquettes pour les soutenir !

L'ensoleillée aux poires

4 à 6 pers. | 40 mn | 50 mn | 30 mn

• 2 pâtes feuilletées • 3 poires • 1 gousse de vanille • 2 capsules de cardamome • 1 badiane • 100 g de sucre • 6 carrés de chocolat noir • 1 jaune d'œuf.

ÉTAPE 1
Pelez les poires, coupez-les en deux et retirez le cœur. Préparez un sirop avec 1 litre d'eau, le sucre, la gousse de vanille fendue et grattée, la cardamome écrasée et la badiane.

ÉTAPE 2
Plongez-y les demi-poires et faites-les pocher 20 mn à frémissement. Laissez-les refroidir dans le sirop, puis égouttez-les bien

ÉTAPE 3
Déroulez une pâte avec son papier cuisson, sur la plaque du four. Placez 1 carré de chocolat dans le cœur des poires, disposez-les en rosace sur la pâte, pointe vers l'extérieur.

ÉTAPE 4
Étalez la seconde pâte, un peu plus grande que la première. Entaillez-la et découpez-y quelques formes à l'aide d'un emporte-pièce en feuille. Placez-la sur les poires, en suivant leur forme. Découpez l'excédent de pâte en suivant les poires afin de former un soleil.

ÉTAPE 5
Dans les chutes de pâte, découpez des feuilles et disposez-les sur la tarte. Soudez les 2 bords de pâte à l'aide d'une fourchette. Badigeonnez de jaune d'œuf dilué dans un peu d'eau et réservez 30 mn au frais.

ÉTAPE 6
Préchauffez le four à 180 °C. Badigeonnez à nouveau la pâte de jaune d'œuf. Enfournez 25 mn environ, la pâte doit être dorée. Servez avec de la chantilly.

1

2

3

4

5

6

Le savez-vous ?

224 218 tonnes de poires ont été récoltées en France en 2022 ! Les trois régions productrices principales sont : Provence-Alpes-Côte-d'Azur, Auvergne-Rhône-Alpes et Centre-Val-de-Loire (source : Agreste 2022).

Photos House of Food ; Madani/Photocuisine. L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Pavlova réconfortante

6 pers. 25 mn 2 h 30

• 4 blancs d'œufs • 200 g de sucre en poudre • 1 c. à café de Maïzena • 1 banane • le jus d'½ citron • 30 cl de crème liquide entière (très froide) • 1 c. à soupe de pâte à tartiner de spéculoos (ou des spéculoos mixés très finement) • 3 spéculoos • 1 c. à soupe de sucre glace.

ÉTAPE 1
Fouettez les blancs d'œufs 5 mn à faible vitesse avec 1 c. à soupe de sucre en poudre. Augmentez à vitesse moyenne et fouettez 5 mn en incorporant le reste de sucre peu à peu et la Maïzena. Puis serrez les blancs 5 mn à grande vitesse. Les blancs doivent être fermes et brillants.

ÉTAPE 2
Préchauffez le four à 90 °C. Posez une feuille de papier cuisson sur une plaque, dessinez 1 cercle d'environ Ø 20 cm. Retournez la feuille.

ÉTAPE 3
Déposez de la meringue dans le cercle et étalez-la en suivant les contours dessinés.

ÉTAPE 4
Creusez le centre de la meringue à l'aide d'une cuillère à soupe, afin de former un nid. Enfournez 2 h 30. Laissez refroidir dans le four éteint. Mélangez la crème et la pâte à tartiner et montez-la en chantilly ferme et incorporant le sucre glace en fin de montage. Coupez la banane en rondelles, arrosez-les de jus de citron. Surmontez la meringue de crème chantilly, de bananes et de spéculoos émiettés juste avant de servir.

Déjà 15 ans !

C'est l'âge de la pâte à tartiner aux spéculoos ! Plus de problème pour en trouver, elle a réussi à se faire une belle place dans le rayon des pâtes à tartiner. Très gourmande sur une tartine, elle est aussi très pratique à pâtisser !

1

2

3

4

NOS 15 CONSEILS DE CHEF ou astuces futées de la rédaction…

à suivre pour devenir pro en pâtisserie !

Pâte vanillée
Quand vous préparez une pâte à tarte sucrée, mélangez les graines de vanille au sucre avant de commencer à pétrir.

Une touche en plus
Votre mousse au chocolat manque de punch ? Ajoutez 2 cuillerées à café de café pour rehausser son goût.

Glace en place
Vous servez une tarteTatin avec une boule de glace et elle n'arrête pas de glisser dans l'assiette ? Placez-la sur un petit tas de noisettes ou d'amandes concassées. Fini les glissades !

Sucre glace maison
Vous n'avez plus de sucre glace ? Fabriquez-le vous-même avec du sucre en poudre que vous passerez au mixeur jusqu'à ce qu'il soit pulvérisé.

En toute légèreté
Si vous aérez une pâte à gâteau avec des blancs en neige, enfournez le gâteau immédiatement, sinon la pâte risque de retomber.

Cuisson futée
Plus la pâtisserie est épaisse, moins le four doit être chaud, car une chaleur trop forte empêche une bonne cuisson à cœur.

Quartiers parfaits
Vous obtiendrez de belles tranches de pommes si vous commencez à les couper du côté de la fleur et non pas du côté de la queue du fruit. Trop de pression à cet endroit peut faire casser la chair.

Goumandise antigaspi
Votre pot de confiture préféré est presque vide ? Remplissez le bocal de lait frais, vissez le couvercle et secouez bien. Hop, un milk-shake minute !

Ananas vite préparé
Pour découper plus rapidement de belles tranches dans un ananas, enfoncez un couteau bien affûté derrière les rangées d'yeux dans le fruit épluché : vous pourrez en ôter quatre ou cinq à la fois et aurez plus rapidement nettoyé et tranché les parts.

Bouteille de survie

Vous n'avez pas de rouleau à pâtisserie ? Pas de souci, vous avez forcément sous la main une bouteille en verre pour le remplacer. Pensez juste à retirer l'étiquette avant. En plus, si elle est pleine, il sera plus facile d'abaisser votre pâte.

Tout ramollo

Vous avez oublié de sortir le beurre du réfrigérateur et vous êtes en pleine préparation d'un gâteau ? Avec un Économe, « épluchez » votre beurre. Les lamelles formées vont alors ramollir rapidement et vous pourrez les incorporer.

Agrumes tout doux

Pour enlever l'amertume des zestes d'agrume, il suffit de les ébouillanter trois fois pendant une minute à chaque fois. Les pomelos, plus amers, nécessitent d'être ébouillantés cinq fois. Étape cruciale si vous préparez des orangettes (ou agrumettes).

Moelleux irrésistible

Remplacez un tiers de la farine par de la fécule de maïs pour apporter du moelleux. Trop de gluten du blé rend parfois les cakes trop denses.

Chantilly réussie à tous les coups

Pour monter une chantilly, la crème liquide doit être entière et très froide. Pour éviter le choc thermique froid/chaud avec les fouets du batteur, on place le bol, les fouets et la crème au moins 20 minutes au congélateur.

Farine périmée ?

On pense, à tort, que la farine ne se périme pas… Pour vérifier si votre farine est encore active et utilisable, versez-en une petite cuillerée dans de l'eau très chaude. Si l'odeur est rance, la farine est trop vieille.

Photo SnowElf/stock.adobe.com

par **Marine Dairin-Pillet**

LE MOULE FLEXIPAN

ne rentre pas dans le moule !

Produit phare de la Maison Demarle, les moules Flexipan sont bien au-dessus des autres moules souples du marché. Retour sur cette marque qui allie produit haut de gamme, prix abordable et pâtisserie créative.

Il était une fois…

L'histoire commence avec un boulanger français du nom de Guy Demarle. Pour faciliter son travail, il crée un tapis de cuisson qui ne colle pas sur lequel il peut cuire ses baguettes… Il décide de commercialiser son invention pour aider ses confrères. En 1965, il crée la Maison Demarle pour fabriquer ses produits. En 1991, et après des années de recherches, est lancé le premier moule en silicone Flexipan. D'abord à destination des professionnels, ce n'est qu'en 2008 que les particuliers découvrent ces moules révolutionnaires.

Des moules pas comme les autres

Ce n'est pas que leur belle couleur noir brillant qui les rend unique. Les moules Flexipan sont fabriqués à partir d'un mélange unique (et secret) de fibre de verre et de silicone. Le terme Flexipan est le nom de cette matière unique et c'est par abus de langage que les moules ont pris ce nom également. **Tous les moules, quelle que soit leur forme ou leur taille, ont les caractéristiques suivantes :** une bonne tenue au remplissage, une anti-adhérence extraordinaire et une résistance aux températures extrêmes, de - 40 °C à 240 °C.

Pour toutes les envies

La marque est composée de trois gammes distinctes pour s'adapter aux besoins des professionnels et des particuliers.
La gamme Héritage regroupe une trentaine de moules pour réaliser les pâtisseries les plus classiques : moule à tarte, à cake ou à génoise, moule à madeleines, à muffins ou encore à brioche ! Ce sont les indispensables à avoir quand on aime pâtisser.

La gamme Célébration ravit tous ceux qui veulent faire de beaux gâteaux pour les grandes occasions. Noël, Saint-Valentin, Pâques… les moules ont des formes spécifiques pour vous aider à transformer les recettes les plus simples en gâteaux de fêtes.
La gamme Signature est issue de la collaboration avec des grands chefs et pâtissiers. Les moules sont des modèles uniques créés en duo pour préparer des recettes dignes des plus grands restaurants étoilés. Avis aux amateurs qui voudraient impressionner leurs convives !

Souvent copié, jamais égalé

Le silicone a parfois mauvaise réputation, mais c'est parce que certains moules sont fabriqués en silicone peroxydé, une substance nocive et de petite qualité.
Le silicone utilisé chez Flexipan est un

Photos © Flexipan/presse. Illustrations Adobestock

P. 54
Pièce montée de madeleines

P. 52
Gâteau multicolore

P. 51
Financiers tigrés, pâte à tartiner

silicone haut de gamme qui est fabriqué en interne dans les usines de la marque. **Le silicone n'est qu'une petite partie du moule puisqu'il n'y a qu'une fine couche qui recouvre les moules.** L'autre atout, c'est le maillage en fibre de verre qui rend les moules souples mais ultrarésistants. Les tests affirment même que la durée de vie d'un moule Flexipan est de 3 000 utilisations.

100 % made in France

Dès ses débuts, la Maison Demarle a fait le choix de concentrer l'ensemble de la fabrication de ses produits en France et, plus précisément, dans les Hauts-de-France. C'est à Wavrin et au Cateau-Cambrésis que sont installés les deux ateliers de la marque. On y produit chaque jour 1500 moules. Là-bas, les machines tournent à plein régime mais c'est aussi grâce aux mains expertes des employés que la marque Flexipan doit sa qualité incomparable. De la coupe du tissu au trempage, du brossage au moulage, du démoulage au nettoyage des défauts en passant par le contrôle qualité et la cuisson… Il y a un savoir-faire et une âme derrière chacune des étapes de fabrication.

Adresses p. 98

On s’amuse avec des moules

par ***Nathalie Bezou***

Bundt cake à la patate douce

6 pers. 20 mn 1 h 40

• 1,5 kg de patates douces • 160 g de farine • 100 g d’amandes en poudre • 100 g de cassonade • 2 yaourts nature • 2 c. à café de bicarbonate alimentaire • 60 g de beurre • 1 tube de caramel beurre salé • 30 g de cerneaux de noix • 30 g de noisettes • noix de pécan.

Pelez les patates douces, coupez-les en morceaux et faites-les cuire 10 mn à la vapeur. Préchauffez le four à 180 °C. Écrasez-les en les mélangeant avec la farine, les amandes, la cassonade et le bicarbonate. **Faites fondre le beurre au micro-ondes** et ajoutez-le à la préparation avec les yaourts. Versez la pâte dans le moule brioche préalablement posé sur une plaque pâtissière perforée.

Enfournez pour 1 h 30 de cuisson. Laissez refroidir, démoulez sur le plat de présentation. Nappez de caramel au beurre salé et décorez des noix et noisettes concassées.

Inspirant

Au petit déjeuner ou au goûter, réalisez de délicieuses brioches, charlottes ou gâteaux maison. Moule brioche, collection Héritage, 29,90 € (21,45 x 10 cm), Flexiplan.

Financiers tigrés, pâte à tartiner

4/6 pers. 20 mn 15 mn

• 50 g de farine • 160 g de sucre glace • 80 g d'amandes en poudre • 4 blancs d'œufs • 140 g de beurre fondu • 1 c. à café d'extrait de vanille liquide • ½ c. à café d'extrait d'amande amère • 100 g de pépites de chocolat noir • 1 pot de pâte à tartiner.

Préchauffez le four à 180 °C. Mélangez la farine avec le sucre glace, les amandes en poudre et les pépites de chocolat. Montez les blancs d'œufs en neige et incorporez-les délicatement. **Ajoutez les extraits de vanille et d'amande amère.** Versez le beurre fondu et mélangez à nouveau. Déposez le moule 12 barquettes sur une plaque pâtissière perforée, puis remplissez les empreintes à mi-hauteur. **Enfournez 15 mn et laissez refroidir** avant de démouler. Remplissez les barquettes de pâte à tartiner avant de servir.

Embarquement immédiat

Avec ce moule, rien n'est plus simple que de varier les saveurs en les garnissant de lemon curd, confiture, beurre de cacahuète… Moule 12 barquettes, collection Héritage, 39,90 € (40 x 30 cm), Flexipan.

Photos Recettes Flexipan© par Charly Deslandes/Cœurs d'Artichauts

Original

Ce moule permet de créer des recettes ludiques et facilite la découpe, selon les gourmands. Moule tablette, collection Héritage, 29,90 € (21 x 21 x 4 cm), Flexipan.

Gâteau multicolore

6 pers. 30 mn
50 mn 45 mn

• 4 œufs • 250 g de beurre • 250 g de farine • 250 g de sucre • 1 sachet de sucre vanillé • ½ sachet de levure chimique • 250 g de chocolat blanc • colorants alimentaires naturels.

Cassez les œufs et pesez-les. Prévoyez le poids équivalent en farine, beurre et sucre. Faites fondre le beurre en morceaux. Préchauffez le four à 180 °C. Battez les œufs avec les sucres, ajoutez la farine, la levure et le beurre.

Placez le moule tablette sur une plaque pâtissière perforée. Garnissez-la de pâte. Enfournez pour 45 mn de cuisson. Laissez tiédir et démoulez sur une grille.

Lavez et séchez le moule. Cassez la moitié du chocolat en morceaux et faites-les fondre au bain-marie. Répartissez-le dans 4 petits bols, ajoutez quelques gouttes de colorant de teinte différente dans chacun. Mélangez.

Remplissez chaque carré du moule avec les différents chocolats. Laissez prendre 15 mn au frais. Faites fondre le reste de chocolat, versez-le dans le moule et posez le gâteau dessus. Réfrigérez 30 mn avant de démouler.

Photos Recettes Flexipan© par Charly Destandes/Cœurs d'Artichauts

Muffins ananas coco

6 pers. | 40 mn | 2 h 20 | 1 nuit

• 20 cl de lait de coco • 200 g de farine • 100 g de noix de coco râpée • 150 g de cassonade • 1 sachet de levure chimique • 2 œufs • 150 g de beurre fondu • 1 c. à soupe de vanille liquide • 1 ananas • 10 cl de crème liquide entière (très froide) • 60 g de sucre glace • 250 g de mascarpone • les graines d'1 gousse de vanille.

Préchauffez le four à 120 °C. Pelez et coupez la moitié de l'ananas en tranches très fines. Coupez des pétales sans aller jusqu'au cœur. Placez-les sur une toile multi-usages posée sur une plaque pâtissière perforée.

Enfournez 2 h en les retournant 2 à 4 fois. Posez-les sur les empreintes du moule 12 muffins retourné, laissez sécher la nuit dans le four éteint.

Préchauffez le four à 180 °C. Mélangez le beurre avec la cassonade, la noix de coco râpée et les œufs. Ajoutez la farine, la levure, le lait de coco, la vanille puis le restant d'ananas taillé en dés.

Versez dans les empreintes du moule 12 muffins posé sur une plaque pâtissière perforée, enfournez 20 mn. Montez la crème en chantilly avec les graines de vanille et le mascarpone. Incorporez le sucre glace à la fin.

Laissez refroidir et démoulez les muffins. Couvrez-les de chantilly et décorez d'une fleur d'ananas.

Créatif

En une seule fournée, confectionnez cupcakes, muffins, cœurs coulants et autres douceurs. Moule 12 muffins, collection Héritage, 39,90 € (40 x 30 cm), Flexipan.

Pièce montée de madeleines

6 pers. 40 mn
20 mn 1 h

• 150 g de beurre • 3 œufs • 5 cl de lait • 150 g de farine • 140 g de sucre en poudre • 1 c. à café de levure chimique • les graines d'1 gousse de vanille • 1 c. à soupe de sucre glace.

Faites fondre le beurre. Fouettez les œufs avec le sucre en poudre et les graines de vanille. Ajoutez le beurre fondu. Dans un autre récipient, mélangez la farine avec la levure. **Incorporez la préparation liquide** et mélangez jusqu'à ce que la pâte soit bien homogène. Ajoutez le lait et bien mélanger. Filmez au contact de la pâte et placez 1 h au frais (l'idéal étant 1 nuit). **Préchauffez le four à 200 °C.** Répartissez la moitié de la pâte dans le moule 28 madeleines déposé sur une plaque pâtissière perforée et enfournez 10 mn. Laissez tiédir, démoulez et enfournez la seconde fournée. Laissez refroidir. **Fixez les madeleines sur un cône de 25 cm de hauteur,** avec des cure-dents plantés en biais. Saupoudrez de sucre glace avant de servir.

Régressif

Réalisez de jolies petites madeleines dont vous ne ferez qu'une seule bouchée. Moule 28 mini-madeleines, collection Héritage, 39,90 € (40 x 30 cm), Flexipan.

Cœurs coulants chocolat et cacahuète

6 pers. 10 mn 15 mn 2 h 5 mn

• 200 g de chocolat noir • 4 œufs • 60 g de beurre • 70 g de sucre en poudre • 45 g de farine • 1 petit pot de beurre de cacahuète.

2 h avant de commencer la préparation, remplissez 6 empreintes d'un moule à petits glaçons de beurre de cacahuète et placez au congélateur.

Préchauffez le four à 220 °C. Faites fondre le chocolat et le beurre au bain-marie.

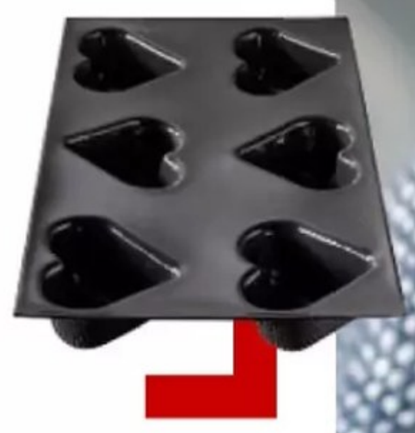
Fouettez les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Incorporez la farine en mélangeant bien avec une spatule. Versez le mélange chocolat-beurre et homogénéiser le tout. Remplissez 1/3 des empreintes du moule 6 cœurs bombés posé sur une plaque pâtissière perforée.

Déposez un glaçon de beurre de cacahuète au centre de chaque cœur et recouvrez de pâte au chocolat jusqu'aux ¾. Enfournez pour 15 mn de cuisson. Laissez reposer 5 mn avant de servir.

Un amour

Il n'y a pas de saison pour faire une déclaration gourmande à ceux que l'on aime. Moule 6 cœurs bombés, collection Célébration, 29,90 € (30 x 20 cm), Flexipan.



Photos Recettes Flexipan© par Charly Deslandes/Cœurs d'Artichauts.

Adresses p. 98

Côté déco
par ***Olivia Delaunay***

On passe *à table !*

Couleurs neutres, douces, unies, ou imprimé exotique… beaucoup de vos envies sont servies dans notre sélection !

CHIC, ON VOYAGE Le blanc est éternel, ces assiettes aux bords festonnés et aux dessins en relief inspirés des coquillages apportent une touche en plus. *Collection Tahiti ; assiette plate, 32,90 € (25 cm); assiette creuse, 31,90 € (22 cm); assiette à dessert, 30,90 € (19 cm); Ogre La Fabrique.*

SIMPLICITÉ Une vaisselle aux teintes grises légèrement dégradées, qui apportent un style sophistiqué, mais pas guindé. À vous de les marier à d'autres couleurs pour apporter de la gaieté, ou du blanc pour intensifier le côté chic. Flint ; grande assiette en céramique, 24 € ; mini-cocotte, 25 € ; moule à tarte, 52 €, assiette à dessert, 22 € ; et verres à vin, 69 € (x 4) ; Le Creuset.

TRANSPARENCE Une jolie carafe en verre teinté, qui s'harmonise avec des tons de blanc, de grisé, de beige ou plus osé, des bleus ou des verts. *Pichet Pernille rose, 24,95 € (1,7 l), Côté Table.*

UN POINT, C'EST TOUT Chics et de bonne qualité, ces serviettes de table apportent une touche de couleur rosée en restant élégantes, ou valident le côté chic. *Set de 2 serviettes Marcel, col. rhubarbe ou blanc, 20 €, La Cerise Sur le Gâteau.*

PASTEL Un jeu de couleurs pâles et de formes ondulées pour encore plus de douceur. *Assiette à dessert, 5,99 € (21,5 cm); assiette plate, 6,99 € (25 cm); assiette à pain, 4,99 € (15 cm); Monoprix.*

ON TRINQUE ? Sympas, ces verres à pied aux teintes dégradées, à mixer ou à harmoniser. *Verre à pied Funky, 10,90 €, Sema Design.*

Photos Sébastien Hürlimann - presse. Les prix sont donnés à titre indicatif. L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

NAPPE EXUBÉRANTE
Traitée antitache, elle réchauffe l'ambiance, donne envie de manger et servir des desserts exotiques et épicés ! *Nappe Brésil, 180 x 180 cm, 160 x 250 cm, 160 x 300 cm et ronde 180 cm, à partir de 37 €, Nydel.*

AMBIANCE TROPICALE

MOULINS TENDRESSE
Ces moulins à poivre et sel, en bois, jouent la carte du tendre avec des teintes harmonieuses à mixer entre elles, ou à garder en duo de même tonalité. *Moulin Boréal, 4 coloris pour le poivre et 3 pour le sel, 44,90 €, Peugeot.*

MATIÈRE PRESQUE BRUTE
Cette jolie carafe en porcelaine recouverte d'un émail coloré se pose sur une table aux motifs de végétaux, un mariage réussi. *Carafe Collection Gastro, 29,95 € (0,5 l), Bitz.*

BIEN AU CHAUD Un joli mug à remplir d'une infusion épicée pour rester dans l'ambiance tropicale. *Mug Voyage à Kalamata, 3,99 €, Geneviève Lethu.*

ORIGINAUX
En bois de manguier, ces couverts à salade ne passent pas inaperçus. *Service à salade en bois, 20 €, Madam Stoltz.*

DUO COLORÉ Avec ces saladiers en bambou, voilà de quoi proposer de jolies salades, des légumes, du curry… *Saladier Wild Tropical, 7,99 € (30 cm), Gers Équipement.*

Adresses p. 98

par **Nathalie Bezou, Olivia Delaunay** et **Agnès Taravella**

PUR DÉLICE

On craque pour ces nouveautés !

Les voilà nouvellement arrivées en rayons, parmi elles, beaucoup de douceurs lactées… nous les avons testées et appréciées !

1

2

3

4

5

Photos iStockstock.adobe.com ; presse. Les prix sont donnés à titre indicatif.

6

Gourmandes pâtes à tartiner

A/ CARAMEL AU BEURRE SALÉ,
3,44 € (275 g), Bonne Maman.

B/ PURÉE AMANDE CHOCOLAT BIO,
8,39 € (200 g), Monoprix.

C/ PÂTE À TARTINER MESSAGE « AUX GRANDS MAUX LES GRANDS REMÈDES »,
Lait Feuilletine, 13 € (600 g), Le Comptoir de Mathilde.

8

7

9

10

11

1. JEU DE TEXTURES Ces nouvelles tablettes de chocolat ont tout pour nous faire craquer, du croustillant, du croquant et de la douceur, miam ! *Noir aux amandes, caramel et biscuit, 2,99 €, Côte d'Or.* **2. UN P'TIT GRAIN** Ces tablettes de chocolat bio sont à la fleur de sel de Noirmoutier. *Chocolat à la fleur de sel, à partir de 2,89 € (80 g) Saveurs & Nature.* **3. ON FAIT SAUTER ?** Il n'est pas obligatoire de faire sauter ces crêpes pour s'en régaler ! *6 crêpes goût chocolat noisette, 2,65 € (x 6), Dessaint.* **4. LES P'TITS LOUPS EN CUISINE !** Avec ce kit destiné aux petites mains, ils vont pouvoir s'amuser à pâtisser comme les grands ! Composé d'une maryse, d'un rouleau à pâtisserie et d'un fouet avec des têtes en silicone ! *Kit ustensiles de cuisine enfant, 20,90 €, Guy Demarle.* **5. DONUTS PARTY !** Avec ce coffret de pâtisserie, la préparation des donuts maison sera un jeu d'enfants ! Il comprend 1 livre de 10 recettes, 1 emporte-pièce, 10 poches à pâtisserie, une douille et 4 magnets en forme de donuts. *On s'y met ? Coffret de pâtisserie Donuts, 17,92 €, St Michel X Hachette.* **6. BREBIS DOUCEUR** 100 % au lait de brebis, agrémenté de morceaux de fruits. *Douceur de Brebis, Fraise Framboise, 3,35 € (4 x 100 g), le Petit Basque.* **7. TROPICAL** Fromage frais préparé selon un savoir-faire ancestral, aux fruits véritables mangue-passion. *Fromage frais Mangue Passion, 2,35 € (4 x 100 g), Malo.* **8. LE NOUVEAU RÈGNE DU VÉGÉTAL** 100 % végétal, riche en protéines et pauvre en graisse, élaboré avec du soja français. *Skyr Végétal Framboise Cassis, 2,89 € (400 g), Sojasun.* **9. RENCONTRE FRANCO-GRECQUE !** Yaourt grec au lait de coco, et au marron ! *Végétal à la grecque sur lit de marrons, 1,89 € (2 x 115 g), Charles & Alice.* **10. ÉLÉGANTE** Jolie balance digitale avec batterie rechargeable, peut peser jusqu'à 10 kg, écran LCD avec commande tactile et arrêt automatique. *Enfinigy, balance digitale, couleur rosée, 39,95 €. Zwilling.* **11. VIVEMENT LA PAUSE !** Une base onctueuse d'Activia, à laquelle sont ajoutés des morceaux de fruits mêlés aux céréales. *Bien-Être Digestif, Céréales et Fruits Kiwi, 2,59 € (4 x 115 g), Activia.*

Adresses p. 98

Pâtisserie créative
par ***Marine Dairin-Pillet***

Aussi beaux que bons

VIVE LES DESSERTS !

Pâtissiers professionnels et amateurs regorgent de bonnes idées pour nous en mettre plein les yeux au moment du dessert. On vous a déniché quelques tendances à tester au plus vite !

Les trompe-l'œil, d'hier à aujourd'hui !

Cocorico, c'est en France qu'est née la pâtisserie créative avec l'invention de la pâte au sucre au XVI^e siècle. La recette était différente de celle que l'on connaît aujourd'hui, mais la texture et la couleur rappelait la porcelaine… c'est pourquoi les pâtissiers de l'époque créaient des sculptures comestibles, ou de la fausse vaisselle pour présenter les desserts. **Aujourd'hui, le roi des trompe-l'œil est le pâtissier Cédric Grolet. Au Meurice où il officie, dans sa pâtisserie ou sur Instagram, où il est suivi par plus de 9 millions d'abonnés, il régale autant les yeux que les estomacs.**

Son truc ? Des courtes vidéos où il montre les étapes de ses créations en format géant, seul ou avec des stars comme l'actrice Blake Lively, des confrères comme le chef Alain Ducasse, ou le chocolatier Amaury Guichon. Il s'amuse notamment à recréer des fruits de saison aussi vrais que nature et dont l'intérieur cache une gourmandise exceptionnelle. Un vrai talent !

Photos Vahiné ; Nordic Ware ; dinastya/stock.adobe.com. Illustrations Adobestock

Le retour des beaux gâteaux

En France, on s'est longtemps concentré sur les pâtisseries plus classiques… jusqu'à ce que les plus grands pâtissiers et les émissions de téléréalité comme « Le Meilleur Pâtissier » redonnent leurs lettres de noblesse aux gâteaux créatifs.
C'est l'avènement des *number cakes* (des gâteaux en forme de chiffre recouverts de chantilly, fruits ou chocolat), des *gravity cakes* (des gâteaux qui défient la gravité), des gâteaux recouverts de pâte à sucre (c'est le *cake design*) et autres beaux gâteaux !
Aujourd'hui, la nouvelle tendance est au *cartoon cake*! Ce gâteau venu des États-Unis donne l'impression d'être sorti tout droit d'une bande dessinée. Il a même été au cœur d'une épreuve de la dernière saison de l'émission « Le Meilleur Pâtissier ». Coloré ou noir et blanc, effet 3D ou 2D, il suffit d'un peu de pâtes à sucre colorées,
de glaçage royal, de stylos pâtissiers et de quelques tours de main pour transformer un gâteau à étage en page de BD !

Moule à gâteau Flocon de neige Silver, 59,90 €.

Moule à gâteau Bundt® Heritage Gold, 2,5 l, 66,50 €.

Un moule et c'est tout !

Et pour ceux qui ne se sentent pas l'âme d'un pâtissier créatif, il existe une solution beaucoup plus simple mais qui fait aussi son effet : les jolis moules. La marque américaine NordicWare en est la spécialiste et elle vient d'arriver en France. Le nom de cette marque ne vous dit peut-être rien, mais c'est elle qui a inventé le moule Bundt®. Les moules sont en fonte d'aluminium et garantis à vie. Côté design, ils ont des modèles uniques et vous trouverez forcément un moule à votre goût puisqu'il en existe 130 : des modèles intemporels mais aussi des collections exclusives pour les fêtes.
Il vous suffit donc de préparer votre gâteau fétiche et de le verser dans un de ces moules. Le démoulage sera parfait grâce au revêtement intérieur spécial et un peu de sucre glace ou de glaçage royal devrait finir de transformer votre gâteau en œuvre d'art… À vos fourneaux !

Adresses p. 98

Desserts de fête

par ***Agnès Taravella, Marine Dairin-Pillet*** *et* ***Nathalie Bezou***

Le gâteau à étages

Venu des États-Unis, le layer cake est un gâteau à étages. Son succès a émergé avec la tendance du cake design, qui consiste à travailler le décor du gâteau avec de la pâte à sucre pour un rendu esthétique spectaculaire. En France, on le préfère souvent décliné en nude cake, c'est-à-dire sans pâte à sucre dessus.

Layer cake aux 3 chocolats

6 pers. | 30 mn | 30 mn | 2 h | 10 mn

• 150 g de farine + moule • 5 œufs • 150 g de sucre • ½ sachet de levure chimique • 250 g de chocolat noir + pour le décor • 100 g de chocolat blanc • 100 g de chocolat au lait • 120 g de beurre + moule • 15 cl de crème liquide • petites meringues.

Préchauffez le four à 180 °C. Faites fondre séparément 100 g de chocolat noir et les deux autres chocolats. Faites fondre 100 g de beurre. Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Fouettez les jaunes 2 mn avec le sucre.

Ajoutez la farine, la levure, puis le beurre fondu. Séparez la pâte en 3, incorporez dans chacune, un des chocolats fondus. Montez les blancs en neige, incorporez-en délicatement 1/3 dans chaque préparation.

Versez chaque pâte dans 1 moule de même diamètre (env. Ø 18 cm), beurrés et farinés (ou faites cuire en 3 fois). Enfournez 10 mn, laissez refroidir en retournant les génoises sur un linge humide.

Faites fondre le reste de chocolat noir au bain-marie et chauffez la crème. Mélangez la crème avec le chocolat, patientez 10 mn et incorporez les 20 g de beurre restant, en morceaux. Laissez tiédir.

Montez le layer cake en superposant les 3 génoises couvertes de ganache. Couvrez tout le gâteau de ganache, réservez le reste. Réservez 2 h au frais et au moment de servir, décorez le layer cake de petites meringues trempées dans le reste de ganache.

Photos House of Food ; StockFood

Tarte à la rose

6 pers | 40 mn | 25 mn

- 1 pâte sablée
- 75 cl de lait
- 75 g de farine + pour le moule
- 150 g de sucre
- 6 jaunes d'œufs + 1 blanc
- 5 cl d'eau de rose (+ ou - selon votre goût)
- 15 g de beurre (mou) + pour le moule
- billes colorées ou autre décor sucré.

Préchauffez le four à 180 °C. Étalez la pâte, garnissez-en un moule beurré et fariné. Piquez-la avec une fourchette, couvrez de papier cuisson et de légumes secs. Enfournez 15 mn, ôtez le papier et les légumes et prolongez la cuisson de 10 mn. Laissez refroidir.

Fouettez le blanc d'œuf 5 mn, en incorporant 50 g de sucre peu à peu. Puis fouettez en augmentant la vitesse et jusqu'à obtenir des blancs brillants et fermes. Placez dans une poche à douille cannelée. Formez des meringues de tailles différentes et faites-les cuire de 45 mn à 1 h à 90° C selon la taille.

Portez le lait à frémissement. Fouettez les jaunes d'œufs 2 mn avec le sucre restant. Incorporez la farine, puis le lait chaud peu à peu. Faites épaissir sans cesser de remuer.

Transvasez la crème dans une jatte, fouettez-la à faible vitesse afin de la refroidir, incorporez le beurre et l'eau de rose. Étalez la crème pâtissière sur le fond de tarte en lissant bien. Décorez de meringues et de billes colorées.

Meringues originales

Pourquoi ne pas aromatiser vos meringues : vanille, coco, citron… les parfums ne manquent pas !

Trifles des îles

6 pers. 35 mn 4 h

- 1 brioche coupée en tranches
- 2 bananes • 200 g de mascarpone • 20 cl de crème liquide entière (très froide)
- 1 jaune d'œuf • 30 g de sucre glace
- ½ citron • 8 bonbons au caramel mou
- 50 g de chocolat noir.

Épluchez et coupez les bananes en morceaux, mixez-les avec le jus du citron.
Fouettez le mascarpone avec le jaune d'œuf et le sucre glace. Ajoutez-les aux bananes. Montez la crème en chantilly, incorporez-la. Coupez 18 disques selon la taille des verres dans les tranches de brioche.
Montez les trifles dans des verres en alternant mousse de banane et brioche. Couvrez et réservez 4 h au frais. Coupez les bonbons au caramel en morceaux, prélevez des copeaux dans le chocolat. Répartissez sur les trifles et servez.

Anti-gaspi !

Coupez les chutes de brioche en cubes, faites-les griller au four et parsemez-en une compote de pommes ou une salade de fruits, le lendemain !

Salade de fruits et bouchées au chocolat menthe

6 pers. 40 mn 20 mn une nuit

- 100 g de chocolat pâtissier • 200 g de sucre • 100 g de beurre + pour le moule
- 2 œufs • 60 g de farine • 1 pincée de levure chimique • 2 pommes • 1 poire
- 1 banane • 1 pamplemousse • 6 brins de menthe.

Préparez la salade de fruits la veille. Faites bouillir 20 c d'eau avec 100 g sucre. Hors du feu, ajoutez les feuilles de menthe ciselées et laissez infuser jusqu'à complet refroidissement. Pelez et épépinez les pommes et la poire. Pelez la banane et le pamplemousse. Coupez les fruits en dés. Mélangez-les et déposez dans des verrines. Versez le sirop de sucre par-dessus. Placez au frais jusqu'au service.
Préchauffez le four à 180 °C. Faites fondre le beurre et le chocolat au bain-marie. Fouettez les œufs et le sucre restant. Ajoutez la farine et la levure, puis versez le mélange de chocolat/beurre fondu par-dessus. Mélangez bien, puis versez dans des moules à mini-muffins beurrés.
Enfournez 20 mn. Laissez tiédir avant de servir avec la salade de fruits.

Sucettes roulées

6 pers. 15 mn 10 mn 1 h

- 125 g de sucre • 125 g de farine • 5 œufs
- 300 g de pâte à tartiner au chocolat (beurre de cacahuète ou confiture) • 30 g de billes colorées sucrées.

Préchauffez le four à 180 °C. Mélangez longuement le sucre et les œufs jusqu'à ce que le mélange double de volume et blanchisse. Tamisez la farine au-dessus de la préparation, puis l'incorporez délicatement à la spatule en soulevant bien. Étalez la pâte à génoise sur une plaque couverte de papier cuisson. Enfournez 8 à 10 mn, retournez la génoise sur un linge humide et enroulez. Laissez refroidir.
Déroulez et couvrez la génoise de pâte à tartiner. Roulez, enveloppez de film alimentaire et placez 1 h au frais. Recouvrez-le de pâte à tartiner, roulez-le dans les billes sucrées. Coupez en tronçons et plantez des bâtonnets en bois.

Photos House of Food/Bauer Food Experts KG ; Swaleins/Photocuisine. L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Cheesecake au citron

6 pers. 45 mn 5 mn 4 h à 1 nuit

• 260 g de biscuits (type spéculoos) • 3 citrons bio • 750 g de yaourt entier (type Fjord ou Skyr) • 450 g de fromage frais (type Philadelphia) • 200 g de sucre • 225 g de beurre • 1 sachet de sucre vanillé • 2 c. à café d'agar-agar légèrement bombées (environ 7 g).

Lavez les citrons, coupez-en 2,5 en tranches très fines. Tapissez de film alimentaire un saladier (idéalement en Inox). Dans une casserole, mélangez 100 g de yaourt et l'agar-agar et faites chauffer en mélangeant bien. Mélangez le reste du yaourt, le fromage frais, le sucre vanillé, le sucre, le jus et le zeste de la dernière moitié de citron. Incorporez le mélange à l'agar-agar. Répartissez les rondelles de citron sur toute la paroi intérieure du saladier en versant au fur et à mesure la préparation au fromage frais.
Faites fondre le beurre, mixez les biscuits, puis incorporez le beurre fondu. Recouvrez le fromage frais d'une couche de biscuits en tassant légèrement. Réfrigérez 4 h minimum avant de démouler délicatement sur un plat de service.

Question d'habitude

Si vous avez l'habitude d'utiliser des feuilles de gélatine, faites-en ramollir 6 feuilles dans l'eau froide avant de la dissoudre dans un peu de crème chaude.

Tarte lactée

6 pers. 45 mn 2 h + une nuit

• 250 g de biscuits type spéculoos • 15 cl de crème liquide • 100 g de beurre • 750 g de fraises ou framboises surgelées • 6 feuilles de gélatine • 600 g de fromage frais (type Philadelphia ou St Morêt) • 400 g de yaourt au lait entier (type Fjord) • 2 c. à soupe de sirop de grenadine • 130 g de sucre • 1/2 citron.

Faites fondre le beurre, mixez finement les biscuits et incorporez le beurre fondu. Tassez fermement le tout dans le fond d'un moule à charnière (Ø 26 cm) recouvert de papier sulfurisé. Réfrigérez 2 h.
Faites décongeler les fraises. Mixez-en 50 g jusqu'à obtenir la texture d'un coulis, réservez pour la décoration. Faites ramollir la gélatine dans l'eau froide. Coupez le reste des fraises en morceaux si besoin.
Mélangez le fromage frais, le yaourt, le sucre, le sirop de grenadine et le jus du demi-citron. Égouttez la gélatine, faites-la dissoudre dans un peu de crème chauffée dans une petite casserole, mélangez bien et incorporez avec le reste de crème à la préparation au fromage frais.
Répartissez la moitié de la crème rose sur le fond du biscuit, parsemez des fraises en morceaux sur toute la surface, puis recouvrez du reste de la crème rose. Lissez bien la surface. Déposez des gouttes du coulis réservé et à l'aide d'un cure-dent ou d'une pique apéritive, étirez le coulis en faisant un cœur. Recommencez en faisant des cœurs de différentes tailles. Réfrigérez jusqu'au lendemain.

Vivement le printemps !

Et avec lui le retour des premières fraises. Vous pourrez faire cette recette avec des fraises fraîches et en surmonter le gâteau pour encore plus de gourmandise !

Tarte cœurs

6 pers. | 20 mn | 30 mn | 30 mn

• 220 g de farine • 30 g de poudre d'amandes • 1 pot de confiture à la framboise (330 g environ) • 1 œuf + 1 jaune • 180 g de beurre + pour le moule • 2 c. à soupe de sucre • 1 sachet de sucre vanillé • 2 pincées de cannelle en poudre • 1 pincée de sel • sucre glace (facultatif).

Mélangez la farine, la poudre d'amandes, le sucre, le sucre vanillé, la cannelle et le sel. Incorporez du bout des doigts le beurre en dés, puis pétrissez avec l'œuf jusqu'à obtenir une pâte sablée homogène. Réfrigérez 30 mn.
Préchauffez le four à 180 °C. Étalez la pâte, garnissez-en un petit moule à tarte (26 cm) beurré, piquez le fond de tarte avec une fourchette et coupez les bords à ras du moule, pétrissez et réétalez les chutes de pâte pour y découper des cœurs de tailles différentes. Répartissez la confiture sur le fond de tarte et recouvrez-la de cœurs de pâte. Badigeonnez les bords et les cœurs du jaune d'œuf restant dilué dans un peu d'eau.
Faites cuire 25 à 30 mn jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée. Servez éventuellement parsemé de sucre glace.

Un peu d'acidulé

Ajoutez à la confiture quelques framboises décongelées qui casseront un peu le côté très sucré de la confiture.

Gelée de pommes gourmande

6 pers. | 20 mn | 10 mn | 3 h

• 4 pommes golden • 75 cl d'eau • 10 cl de sirop (grenadine, fraise, cranberries…) • 4 feuilles de gélatine • 150 g de mascarpone • 150 g de crème fleurette • 30 g de sucre glace • 20 g de beurre • 1 c. à café d'extrait de vanille.

Pelez, épépinez et coupez les pommes en morceaux. Faites-les revenir dans une poêle avec le beurre. Mélangez régulièrement et laissez cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Réservez.
Faites ramollir la gélatine en la trempant dans un bol d'eau froide. Essorez-la et déposez-la dans une casserole avec 15 cl d'eau. Faites chauffer, mélangez jusqu'à ce que la gélatine ait fondu. Versez dans un pichet, ajoutez 60 cl d'eau froide et 10 cl de sirop. Mélangez.
Déposez des morceaux de pommes au fond de 6 verres, puis versez le sirop par-dessus. Couvrez et placez 2 h au frais.
Préparez la chantilly en versant le mascarpone dans un saladier. Travaillez-le, puis versez la crème fleurette et l'extrait de vanille. Ajoutez le sucre glace. Fouettez vivement jusqu'à ce que la crème soit prise. Surmontez chaque verre de chantilly, couvrez et placez au frais jusqu'au service, 1 h minimum.

5 idées originales de topping

À répartir sur tout un gâteau ou seulement « par zones » de façon harmonieuse et graphique !

• **Des fruits secs (amandes mondées, noisettes, abricots secs coupés en dés, pistaches mondées…** pour jouer sur les couleurs) déposés sur une couche de chocolat fondu.
• **Des Chamallow coupés en dés réguliers**, bien serrés et caramélisés au chalumeau de cuisine (ou quelques secondes sous le gril du four)
• **De la chantilly déposée comme de petites meringues** à l'aide d'une poche à douille cannelée et parsemée de pistaches finement mixées.
• **De la noix de coco râpée…** mais teinte en rose, en orange, en vert ou en bleu avec du colorant alimentaire !
• **Des bonbons (Smarties, réglisse, etc.)** fixés à la colle alimentaire ou avec un peu de chocolat fondu.

Photos House of Food ; Madanl/Photoculsine. L'ABUS D'AL COOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Dôme rocher coco-framboises

6 pers. 45 mn 30 mn 2 h

• 150 g de chocolat blanc • 100 g de farine • 1 c. à café de levure chimique • 100 g de noix de coco râpée • 75 g + 2 c. à soupe de sucre • 2 sachets de sucre vanillé • 7,5 cl d'huile + pour le moule • 10 cl de lait • 6 c. à soupe de liqueur de noix de coco • 50 cl de crème liquide entière • 75 g d'amandes mondées • 240 g de rochers noix de coco-amande (du type Raffaello) • 125 g de framboises surgelées • 1 pincée de sel.

Faites fondre 100 g de chocolat blanc. Préchauffez le four à 180 °C. Mélangez la farine, la levure chimique, la noix de coco râpée, le sel, 75 g de sucre et 1 sachet de sucre vanillé. Ajoutez l'huile, le lait, le chocolat fondu et 2 c. à soupe de liqueur, mélangez 2 à 3 mn. Décongelez les framboises au micro-ondes et égouttez-les sur du papier absorbant. **Placez la pâte dans un moule à charnière huilé** (Ø 26 cm). Faites cuire 25 à 30 mn. Retirez du four, arrosez de 4 c. à soupe de liqueur et laissez refroidir dans le moule.

Fouettez la crème très froide, le reste du sucre vanillé et 2 c. à soupe de sucre jusqu'à obtenir une chantilly ferme. Faites griller à sec les amandes et concassez-les. Hachez grossièrement 120 g de rochers et ajoutez 3/4 de la crème avec les framboises et les amandes.

Retirez le gâteau du moule, mettez-le sur une plaque à tarte, étalez la crème aux framboises en forme de dôme sur le gâteau. Badigeonnez le gâteau avec le 1/4 restant de crème, laissez refroidir et réfrigérez au moins 2 h. Coupez le reste des rochers en 2, coupez le reste du chocolat blanc en copeaux, et décorez-en le gâteau.

Ah, ces Italiens !

Fruit d'une longue histoire et d'une longue tradition de pâtisserie italienne, la marque Raffaello est née en Italie en 1990, et c'est en 1998 qu'elle sera lancée en France.

Quiz gourmand
par ***Olivia Delaunay***

Le biscuit de Reims

Les gaufres

On apprend **en s'amusant !**

Le petit-beurre

Petits gâteaux et biscuits font la fierté de nombreuses régions françaises. Mais les connaissez-vous vraiment? Avec ce quiz, amusez-vous à tester vos connaissances.

LE BISCUIT DE REIMS EST ROSE, CAR IL EST AROMATISÉ AUX FRAMBOISES.

✘ **Faux**

Ce biscuit fut inventé, au XVII^e siècle, par des boulangers champenois qui souhaitaient profiter de la chaleur de leur four, après la cuisson du pain. Ils mirent au point une recette de biscuit à la vanille. Pour camoufler les fines particules noires extraites de la gousse de vanille, ils ajoutèrent du carmin, un colorant rouge. Voilà pourquoi, aujourd'hui, ils sont roses !

LES CRÊPES DENTELLE SONT LE FRUIT D'UN DÉLICIEUX « RATÉ ».

✔ **Vrai**

C'est en 1893, qu'une certaine Madame Katell oublia sa crêpe sur le feu. Devenue complètement sèche, la cuisinière eut l'idée de l'enrouler délicatement sur elle-même. C'est ainsi qu'est née cette gourmandise à la texture à la fois légère et croustillante : la crêpe dentelle ou gavotte !

LES NAVETTES DE PROVENCE ÉVOQUENT DE PETITES BARQUES.

✔ **Vrai**

Ces biscuits, originaires de Marseille, parfumés à la fleur d'oranger, symbolisent la barque qui amena Saint-Lazare et les Saintes sur les côtes de Provence, un 2 février, il y a plus de 2 000 ans. Elles sont consommées depuis des années dans le sud de la France. À l'époque, elles étaient toujours vendues par 12, soit un biscuit par mois de l'année.

LE PREMIER PETIT-BEURRE EST NÉ À VERDUN

✘ **Faux**

On doit ce biscuit à M. Lefèvre-Utile (LU). Bien que lui et sa famille soient originaires de la Meuse, c'est à Nantes qu'il décida d'investir dans une ancienne filature et qu'il mit au point la recette du célèbre Petit LU : de la farine, du beurre, du sucre et du lait ! C'est un véritable succès. LU a même reçu le grand prix de la biscuiterie lors de l'Exposition universelle en 1900.

Le kouign-amann

LA VARIÉTÉ DE MACARONS LA PLUS ANCIENNE A ÉTÉ CRÉÉE À PARIS.

✘ **Faux**

Les premiers macarons ont été confectionnés, à St-Jean-de-Luz, en 1660, par le pâtissier Adam, pour les noces du roi Louis XIV avec Marie-Thérèse d'Espagne. À l'époque, la jeune épouse fut tellement conquise qu'elle en offrit son chapelet en cristal et or, à sa servante. À Paris, le petit-fils de Louis Ernest Ladurée eut l'idée de les accoler deux à deux et de les fourrer d'une ganache, 200 ans plus tard.

Photos KOTO, Brad Pict, ALF photo/stock.adobe.com

C'EST À BORD D'UNE CARRIOLE QUE LES GALETTES ST MICHEL SONT DEVENUES CÉLÈBRES.

✔ **Vrai**

En Bretagne, un pâtissier possédait la recette de délicieuses petites galettes rondes. Un jour, il proposa à sa femme d'aller les vendre aux « femmes de Paris » à la plage. Elle attela sa carriole chargée de galettes toutes chaudes. Quand elle rentra le soir, il n'en restait plus une seule. C'est ainsi, que tout a commencé…

C'EST SA PETITE TAILLE QUI A DONNÉ SON NOM AU BISCUIT À LA CUILLÈRE.

✘ **Faux**

Au siècle dernier, Eugène Grobost, le créateur de ce biscuit, mélangeait délicatement sa pâte à l'aide d'une cuillère en bois, afin d'obtenir une texture vraiment moelleuse. D'où le nom de ce délicieux biscuit !

LE SPÉCULOOS A ÉTÉ INVENTÉ EN FRANCE.

✘ **Faux**

Même s'il est devenu une spécialité du nord et de l'est de la France, le spéculoos est à l'origine un produit belge.Traditionnellement distribué à l'Avent et à Noël, le spéculoos se déguste aujourd'hui à toutes les sauces.

Le spéculoos

LE FOUTIMASSON EST UN BEIGNET.

✔ **Vrai**

Appelé également bottereau ou tourtisseau, le foutimasson est un beignet, à la fleur d'oranger. Il est plutôt consommé à la période du Mardi gras, notamment dans les Charentes, en Anjou, dans le Poitou et le Pays nantais.

LE FAR BRETON DOIT SON NOM AUX PHARES.

✘ **Faux**

La recette traditionnelle, le « far foum » (far cuit au four), remonterait au XIXe siècle, elle s'est enrichie en pruneaux apportés par les marins gascons transitant par les ports de Bretagne.

AU MOYEN ÂGE, LES GAUFRES ÉTAIENT SERVIES ROULÉES.

✔ **Vrai**

La gaufre est l'une des plus anciennes gourmandises françaises. On la trouve en France depuis le XIIe siècle. Mais à cette époque, elles étaient beaucoup plus fines et servies en forme de cornet ou de bâton.

LE KOUIGN-AMANN DOIT SON NOM À LA JORDANIE.

✘ **Faux**

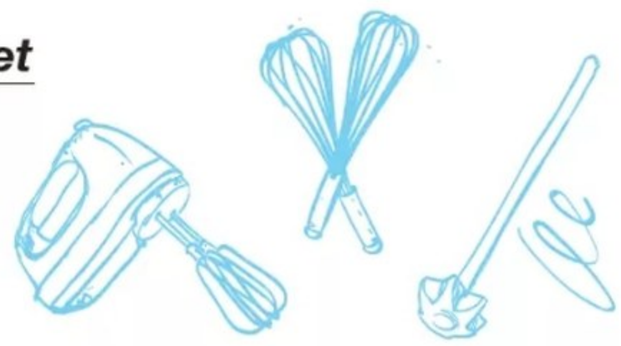
En breton, *Kouign* signifie gâteau et *amann,* beurre ! Ce gâteau très riche est un emblématique de la gastronomie bretonne et plus particulièrement, du Finistère.

LA POMPE À HUILE FAIT PARTIE DES 13 DESSERTS DE NOËL.

✔ **Vrai**

Elle est en effet un des 13 desserts de Noël en Provence. Parente de la fougasse, elle est réalisée avec de l'huile d'olive, un produit phare de la région et parfumée à l'anis, ou à la fleur d'oranger.

Zoom sur…
par ***Marine Dairin-Pillet***



LES CRÈMES

Indispensables en cuisine comme en pâtisserie, le point sur les différentes sortes de crèmes et leurs usages.

Qu'est-ce que la crème?

La crème est un produit laitier puisqu'il s'agit, en fait, de la matière grasse du lait entier. Elle doit d'ailleurs contenir au minimum 30 % de matière grasse pour avoir cette appellation. On l'obtient par décantation du lait cru ou à l'aide d'une centrifugeuse. C'est aussi l'ingrédient principal pour faire du beurre (vous avez déjà trop battu votre crème? Eh oui, elle se transforme en beurre!)

À quoi sert-elle?

La crème a plusieurs utilités : elle donne du goût aux préparations, elle apporte de l'onctuosité, mais c'est aussi un liant parfait.

Qui sont-elles?

La crème fraîche épaisse crue

C'est celle que l'on trouve en pot. Elle contient au minimum 33 % de matière grasse. Elle est obtenue à partir de l'écrémage de lait entier cru donc elle est crue mais peut être pasteurisée. Elle est de couleur blanche à ivoire et épaisse grâce à la fermentation lactique. Elle a un petit goût acidulé et on la réserve plutôt à un usage à froid; par exemple, elle est parfaite pour accompagner une part de tarte Tatin.

La crème liquide stérilisée

C'est une crème liquide qui a été chauffée à très haute température pour être stérilisée. Elle ne peut plus être appelée crème fraîche. Elle s'utilise comme la crème fraîche liquide mais elle ne peut être fouettée que si elle est entière. Elle a l'avantage de se conserver à température ambiante avant ouverture.

La crème fraîche liquide, aussi appelée, crème fleurette

C'est une crème crue liquide qui n'a pas reçu de traitement autre que la pasteurisation. Elle a un goût léger et doux pendant les premiers jours et sa saveur se développe en même temps qu'elle s'épaissit. Comme toute crème crue, elle ne se conserve pas plus de 7 jours. Elle peut être transformée en beurre cru mais elle est surtout idéale à fouetter. Les industriels ont également créé des crèmes dites « fleurette » qui sont fabriquées à partir de laits pasteurisés. Crue ou pasteurisée, la fleurette est la reine de la chantilly !

La crème légère ou allégée

Elle peut être épaisse, semi-épaisse ou liquide mais sa caractéristique principale, c'est son taux de matière grasse plus faible qu'une crème classique. La crème légère contient entre 12 % et 21 % de matière grasse et la crème extra-légère peut atteindre 4 %. Elle est parfaite pour apporter de l'onctuosité aux préparations mais ne peut pas être fouettée.

La crème de la crème !

En France, nous avons la chance d'avoir quelques pépites gustatives dans la famille des crèmes. En Normandie, on ne jure que par la crème d'Isigny avec sa teinte ivoire et ses 35 % de matière grasse, dans l'est de la France, on utilise surtout la crème fraîche fluide d'Alsace pour des chantilly extra et dans la vallée de la Bresse, on mange la crème éponyme qui a une acidité bien prononcée. Qu'elle soit AOP comme celles d'Isigny et de Bresse ou Label Rouge comme celle d'Alsace, ce sont des crèmes haut de gamme à déguster sans attendre !

Photos A.Roche/A.Brethi/CNIEL ; presse ; Getty Images. Illustrations Adobestock.

La crème des desserts

Par ***Nathalie Bezou, Marine Dairin-Pillet, Olivia Delaunay*** *et* ***Agnès Taravella***

Un si vieux dessert !

La mousse au chocolat aurait été créée au XVIII^e siècle par un chef suisse du roi Louis-XVI, Charles-Fazi.

Mousse croustillante

4/6 pers. · 15 mn · 5 mn · 3 h

- 200 g de chocolat noir • 100 g de chocolat praliné
- 4 œufs + 2 blancs • 60 g de crêpes dentelle.

Cassez les chocolats en morceaux, faites-les fondre au bain-marie. Laissez tiédir. Séparez les blancs des jaunes d'œufs, ajoutez les jaunes un à un en mélangeant vivement.

Montez les blancs d'œufs en neige, incorporez délicatement les blancs d'œufs à la préparation au chocolat. Émiettez les crêpes dentelle (pas trop fin) et ajoutez-les à la mousse.

Versez la mousse dans une grande jarre, couvrez et réservez au moins 3 h au frais.

Crème brûlée

6 pers. 10 mn
1 h 05 3 h 20 mn

• 50 cl de lait • 50 cl de crème liquide entière • 2 gousses de vanille • 80 g de sucre • 6 c. à soupe de cassonade • 6 jaunes d'œufs.

Versez le lait et la crème dans une casserole avec les gousses de vanille fendues et grattées. Portez à frémissement, puis laissez infuser 20 mn hors du feu. Préchauffez le four à 100 °C en y plaçant un bain-marie. Ôtez les gousses et remettez à chauffer.

Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Versez en filet le mélange lait-crème, tout en fouettant.

Répartissez la préparation dans 6 ramequins. Placez-les dans le bain-marie. Enfournez 1 h à 1 h 15, les crèmes doivent être prises mais tremblotantes. Laissez refroidir, couvrez et placez 3 h au frais.

Au moment de servir, préchauffez le four en mode gril. Saupoudrez les crèmes de cassonade et placez-les quelques minutes sous le gril, jusqu'à ce qu'elles caramélisent. Servez aussitôt.

Pour Philippe d'Orléans

En 1691, de passage à Perpignan, François Massialot, officier de bouche, note des recettes dont celle de la crème catalane, qui n'est pas caramélisée. Pour réchauffer cette crème froide servie au petit Philippe d'Orléans (le futur Régent), il utilise un fer sur la couverture de sucre… qui caramélise : il vient d'inventer la crème brûlée. Il en livre la recette dans son best-seller « Le Cuisinier Royal et Bourgeois »

Flan antillais

6 pers. 10 mn
50 mn 4 h

• 1 boîte de lait concentré sucré (env. 400 g) • 20 cl de lait entier • 20 cl de lait de coco • 200 g de sucre • 3 œufs • 100 g de noix de coco râpée + pour le décor • 1 citron vert bio • 1 gousse de vanille • ½ bouchon de rhum • copeaux de noix de coco.

Préchauffez le four à 180 °C en y glissant un bain-marie. Faites cuire le sucre en un caramel doré. Nappez-en le fond et les parois d'un moule à cake. Fendez et grattez la gousse de vanille, récupérez les graines. **Râpez le zeste du citron.** Fouettez les œufs avec les graines de vanille, la noix de coco râpée, le rhum et le zeste du citron. Incorporez les laits, mélangez parfaitement. Versez dans le moule.

Placez-le dans le bain-marie et faites cuire 45 mn environ. Couvrez si le dessus colore trop vite. Laissez refroidir et réservez au moins 4 h au frais. Démoulez le flan en le retournant dans un plat de service. Décorez de copeaux et de noix de coco râpée.

Version fruitée

Vous pouvez déposer des tranches ou demi-tranches d'ananas dans le fond du moule sur le caramel.

Photos House of Food ; Camet/Photocuisine. L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Le flan pâtissier

4/6 pers. 30 mn 1 h 10 2 h + 4 h

Pour la pâte brisée : • 250 g de farine • 125 g de beurre + pour le moule • 1 œuf • 2 c à soupe d'eau • sel.
Pour le flan : • 4 œufs • 20 cl de crème liquide entière • 80 cl de lait entier • 180 g de sucre • 80 g de fécule de maïs • 2 gousses de vanille.

Mélangez du bout des doigts le beurre en morceaux, la farine et le sel jusqu'à obtenir un mélange sableux. Incorporez l'œuf battu et l'eau et pétrissez en une boule de pâte homogène. Couvrez et réfrigérez 2 h.
Étalez la pâte finement, puis foncez un cercle haut à pâtisserie ou un moule à manqué à charnière beurré (Ø 22 cm environ). Piquez le fond et réfrigérez.
Portez à frémissement le lait, 100 g de sucre et la vanille fendue et grattée. Fouettez les œufs, la fécule de maïs et le reste de sucre. Ajoutez la crème, puis le lait chaud, en fouettant. Transvasez l'appareil dans une casserole et faites épaissir à feux doux, sans cesser de mélanger. Versez dans un récipient froid.
Préchauffez le four à 180 °C. Couvrez la pâte de papier cuisson et de lests. Enfournez 10 mn, retirez du four, ôtez papier et lest, laissez tiédir.
Versez la crème dans le fond de pâte. Enfournez 45 mn. Laissez refroidir, couvrez et placez au frais 4 h.

La revanche du flan

Ringard, très industriel et grossier dans les années 2000, le flan retrouve depuis quelques années ses lettres de noblesse. Il est désormais mis en avant dans les boulangeries-pâtisseries, et est une vraie vedette pour les grands pâtissiers et les pâtisseries haut de gamme, qui s'amusent à lui offrir de multiples variations.

Île flottante

4 pers. 20 mn 10 mn 10 mn

• 70 cl de lait • 3 œufs + 1 jaune • 1 gousse de vanille • 135 g de sucre • 50 g de pralines roses • 1 pincée de sel.

Portez 50 cl de lait à ébullition avec la gousse de vanille fendue et grattée. Laissez infuser 10 mn. Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Fouettez les 4 jaunes 2 mn avec 100 g de sucre.
Versez-y le lait en filet, tout en remuant. Faites épaissir la crème à feu doux, sans cesser de remuer. La crème doit napper une cuillère. Filtrez et laissez refroidir. Réservez au frais.
Montez les 3 blancs d'œufs en neige avec le sel. Ajoutez le reste de sucre peu à peu. Dans une sauteuse, faites chauffer le lait restant avec 20 cl d'eau. Baissez à feu doux, déposez-y des cuillérées de blanc d'œufs.
Faites-les pocher 2 mn, en les retournant. Égouttez-les sur du papier absorbant. Répartissez la crème anglaise dans des assiettes creuses (ou coupes), déposez des blancs en neige. Concassez les pralines, parsemez-les et servez.

Retour en arrière

L'île flottante était à l'origine constituée de tranches de génoise ou de biscuit de Savoie, imbibées d'alcool et garnies de confiture d'abricot, et était servie avec de la crème anglaise et des œufs en neige cuits.

Photos Studio Sucré Salé /Styliste : Diane Glavany ; House of Food ; Camet/Photocuisine. L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Notre tiramisu

4/6 pers. 20 mn 4 h

• 250 g de mascarpone • 100 g de ricotta • 3 œufs • 100 g de sucre • 1 bol de café fort • 3 c à soupe de marsala (ou porto) • 250 g de biscuits cuillère • cacao en poudre non sucré.

Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Fouettez les jaunes 2 mn avec 80 g de sucre. Fouettez le mascarpone avec la ricotta, pour les assouplir. Mélangez-les aux œufs sucrés.
Montez les blancs d'œufs en neige, incorporez-les délicatement à la préparation au mascarpone. Mélangez le café avec le marsala et le reste de sucre. Trempez-y rapidement les biscuits.
Montez le tiramisu en formant une couche de biscuits imbibés. Versez la moitié de la crème, couvrez de biscuits imbibés et terminez par le reste de crème. Couvrez et réservez au moins 4 h au frais.
Au moment de servir, saupoudrez un voile de cacao.

Express au chocolat

6 pers. 10 mn
10 mn 3 h

• 1 l de lait entier • 100 g de sucre • 50 g de beurre • 50 g de farine • 200 g de chocolat noir pâtissier.

Faites fondre le beurre dans une casserole. Ajoutez la farine et le sucre et mélangez. Versez le lait.
Incorporez le chocolat en morceaux et mélangez. Laissez fondre le chocolat entièrement, puis prolongez la cuisson de 5 à 10 mn, jusqu'à ce que la crème épaississe.
Répartissez dans des petits pots, couvrez et placez au frais 3 h avant de servir.

Pourquoi du chocolat à pâtisser ?

Le chocolat pâtissier est un type de chocolat qui contient une plus grande proportion de pâte de cacao que les chocolats de consommation courante, ainsi qu'une quantité de sucre et de matières grasses optimisée pour la réalisation de desserts et de confiseries. Il a une texture lisse et fondante, et des propriétés d'émulsion qui lui permettent de se mélanger facilement avec d'autres ingrédients.

Crème renversée de Grand-Maman

6 pers. 10 mn
1 h 4 h 15 mn

• 1 l de lait • 8 œufs • 280 g de sucre • 1 gousse de vanille • 1 pincée de sel.

Portez le lait à ébullition avec la gousse de vanille fendue et grattée. Laissez infuser 15 mn. Préchauffez le four à 150 °C en y glissant un bain-marie. Fouettez les œufs avec 180 g de sucre et le sel. Incorporez le lait en filet, filtrez.
Directement dans un moule à brioche, faites cuire le sucre restant en un caramel doré, tournez-le pour en napper les parois. Trempez le moule dans de l'eau glacée pour le figer.
Versez-y la crème et enfournez 1 h environ. Testez la cuisson à la pointe d'un couteau, qui doit ressortir propre. Réservez au moins 4 h au frais, avant de démouler la crème dans un plat de service.

Bavarois exotique

6 pers. 40 mn 5 h

• 3 jaunes d'œufs • 40 g de sucre • 20 cl de lait entier • 20 cl de crème liquide entière • 4 feuilles de gélatine • 200 g de chocolat blanc • 1 mangue • 50 g de copeaux de noix de coco.

Réhydratez 2 feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide pendant 5 mn. Pelez et mixez la chair de la mangue pour obtenir une purée lisse. Faites-la chauffer dans une casserole. Essorez bien la gélatine, incorporez-la, mélangez jusqu'à ce qu'elle soit complètement dissoute. Versez dans le fond d'un moule à cake. Couvrez et placez 2 h au frais.

Mettez le reste des feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide pendant 5 mn pour les réhydrater. Faites chauffer le lait dans une casserole. Mélangez les jaunes d'œufs et le sucre. Versez en filet le lait chaud, fouettez énergiquement. Remettez dans la casserole et faites épaissir la crème s'épaissir en remuant. La crème anglaise doit napper la cuillère en bois.

Essorez bien la gélatine et incorporez-la hors du feu. Ajoutez le chocolat en morceaux et mélangez jusqu'à ce qu'il soit entièrement fondu. Laissez refroidir à température. Fouettez la crème jusqu'à ce qu'elle prenne. Incorporez-la à la crème au chocolat blanc. Versez dans le moule à cake, sur la gelée de mangue. Couvrez et placez 3 h au frais.

Démoulez au moment de servir et parsemez de copeaux de noix de coco

Façon cappuccino

6 pers. 10 mn 40 mn 2 h

• 60 cl de lait • 40 cl de café fort • 60 g de sucre • 1 c. à café d'extrait de café • 1 c. à café d'extrait de vanille • 4 œufs.

Préchauffez le four à 180 °C en y plaçant un bain-marie. Mélangez le lait et le café et faites chauffer à feu doux.

Battez les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez les extraits de café et vanille. Quand le lait est bien chaud, versez-le sur le mélange œufs sucre tout en fouettant.

Répartissez dans 6 ramequins et enfournez 40 mn. Laissez refroidir à température ambiante, puis placez 2 h au frais.

Du café oui, mais pas trop !

Le café aurait des bénéfices sur notre santé : réduction du risque de diabète, impact sur le poids, aucun risque accru de maladies cardiovasculaires, et effet protecteur possible contre le cancer. Mais l'Agence européenne pour la sécurité des aliments (EFSA) recommande de ne pas dépasser 400 mg de caféine par jour pour un adulte en bonne santé, soit l'équivalent de 3 tasses de café par jour.

Photos Madani/Photoculshe ; Laura Sphelli/Sale & Pepe/Sunray Photo ; House of Food ; Carnet/Photoculshe

La belle Libanaise

6 pers. 10 mn 3 h

• 1 l de lait • 100 g de Maïzena • 100 g de sucre • 2 c. à soupe de fleur d'oranger • 100 g de pistaches (décortiquées, non salées).

Versez le lait dans une casserole. Ajoutez la fleur d'oranger, le sucre et la Maïzena. Faites chauffer jusqu'à frémissement tout en fouettant. Prolongez la cuisson de 5 mn.

Répartissez dans 6 ramequins. Laissez refroidir à température ambiante, puis placez 3 h au frais. Concassez les pistaches. Parsemez-en les crèmes juste avant de servir.

En direct du Liban

Traditionnellement, dans cette recette libanaise appelée mouhalabieh, on utilise du lait de riz et de la fécule de riz.

Éclair au chocolat géant

4 pers. 30 mn 50 mn

• ½ crème pâtissière maison • 160 g de chocolat noir • 5 g de cacao • 125 g de farine • 220 g d'œuf (4 ou 5) • 105 g de beurre • 12,5 cl de lait • 12,5 cl d'eau • 10 cl de crème • 10 g de sucre • 1 pincée de sel.

Préchauffez le four à 200 °C. Portez l'eau, le lait, 80 g de beurre, le sucre et le sel à ébullition. Ajoutez la farine et mélangez jusqu'à ce que la pâte n'adhère plus aux parois.

Transvasez dans une jatte, incorporez les œufs un à un. Laissez refroidir, placez dans une poche à douille de 2 mm. Dressez 2 grands boudins de pâte l'un contre l'eau, puis un autre à cheval sur les deux autres (env. 30 x 6 cm).

Enfournez 35 mn environ, laissez refroidir dans le four porte ouverte. Faites fondre 60 g de chocolat, ajoutez le cacao. Laissez refroidir et mélangez-les à la crème pâtissière. Placez dans une poche à douille. Percez le fond de l'éclair tous les 5 cm et garnissez-le de crème pâtissière.

Hachez le chocolat restant, chauffez la crème. Versez-la sur le chocolat en remuant. Puis incorporez le beurre restant. Trempez le dessus de l'éclair et laissez figer.

Vite mangé !

Cette pâtisserie faite de pâte à choux et de crème pâtissière apparaît à Lyon vers 1850, elle est nommée « petite duchesse ». Son nom définitif viendrait du fait que ce gâteau se mange rapidement, et que son succès se répand « comme un éclair ».

Douceur safranée

6 pers. 10 mn 50 mn 2 h 20 mn

• 60 cl de lait • 40 cl de crème liquide • 4 œufs • 60 g de sucre • 3 filaments de safran.

Faites chauffer la crème et faites-y infuser le safran pendant 20 mn à température ambiante.
Préchauffez le four à 180 °C en y plaçant un bain-marie. Retirez les filaments de safran et mélangez la crème et le lait, puis faites chauffer. Battez les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Versez le lait safrané en filet, tout en fouettant. Répartissez dans 6 ramequins.
Placez dans le bain-marie et enfournez 45 mn. Laissez refroidir à température ambiante, couvrez et placez 2 h au frais. Servez avec un moelleux à la pistache.

L'or rouge

Le safran est surnommé or rouge car c'est l'épice la plus chère du monde (entre 30 et 40 euros le gramme) et son cours suit celui de l'or. Son prix s'explique par la main-d'œuvre et la rareté du produit : il faut 150 000 fleurs de crocus pour obtenir 1 kg de safran.

La panna cotta

6 pers. 20 mn 3 h

• 75 cl de crème liquide entière • 100 g de sucre • 3 feuilles de gélatine • 2 gousses de vanille.

Réhydratez les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide. Faites fondre 25 g de sucre dans une casserole jusqu'à obtenir un caramel liquide.
Fendez et grattez les gousses de vanille. Versez la crème dans une casserole, ajoutez le sucre avec les gousses de vanille fendues et grattées. Portez à ébullition. Retirez les gousses. Essorez bien la gélatine et incorporez-la, mélangez jusqu'à ce qu'elle soit complètement dissoute.
Versez un fond de caramel au fond de coupelles et versez aussitôt la crème dessus. Laissez refroidir, puis couvrez et placez 3 h au frais. Servez nature ou avec un coulis de fruit.

Comme son nom l'indique

En italien, « panna » signifie crème et « cotta » cuite, une panna cotta est littéralement une crème cuite !

Photos Laura Spinelli/Saïk & Pepe/Sunray Photo ; Camel/Photoculsine

par **Marine Dairin-Pillet**

Les gélifiants UN PEU DE TENUE !

Parfois, nos gâteaux ont besoin d'un petit coup de pouce pour bien se tenir… La solution, c'est d'ajouter un peu de gélifiant. Zoom sur ces produits (presque) magiques qui peuvent transformer une crème liquide en mousse onctueuse !

Les gélifiants font partie de la famille des additifs alimentaires. Ils permettent d'apporter de la tenue et de la texture aux gâteaux, sans en altérer le goût. Il en existe plusieurs selon les besoins.

Le plus connu des gélifiants est la gélatine. Elle permet d'apporter une texture crémeuse, fondante et souple aux préparations. Son origine lui donne parfois mauvaise réputation, puisqu'elle est fabriquée à partir du collagène que l'on trouve dans les os des porcs, ou des bœufs, mais elle joue parfaitement bien son rôle et de manière simple. On la trouve sous la forme de feuille à réhydrater, mais aussi de poudre, pour un usage plutôt professionnel.
Une feuille pèse environ 2 g et il faut en compter 3 ou 4, pour apporter de la texture à 50 cl de préparation. Elles doivent être réhydratées dans un grand volume d'eau bien froide. L'eau et le froid vont les ramollir et il faut les essorer avant de les intégrer à une préparation chaude (mais pas bouillante; l'ébullition fait perdre son pouvoir gélifiant à la gélatine) en utilisant un fouet pour bien dissoudre les feuilles.
Sous la forme de poudre, elle doit être mise à tremper dans 6 fois son poids en eau, puis intégrée à la préparation.
Attention à l'acidité de votre préparation quand vous utilisez de la gélatine. Au contact d'ingrédients trop acides (agrumes ou fruits exotiques, par exemple), elle perd de son pouvoir gélifiant. Et si vous pâtissez avec de l'alcool, augmentez la dose de gélatine pour une meilleure prise.

IL EXISTE AUSSI DEUX GÉLIFIANTS D'ORIGINE VÉGÉTALE : L'AGAR-AGAR ET LA PECTINE.

L'agar-agar est une poudre issue d'une algue très utilisée au Japon. Il apporte une texture très ferme, limite cassante. Il est 8 fois plus puissant que la gélatine et doit donc être utilisé avec parcimonie. Quatre grammes d'agar-agar remplacent 6 feuilles de gélatine. Il faut donc se munir d'une balance de précision pour le peser. La poudre se mélange au liquide chaud, qui doit ensuite être porté à ébullition et être maintenu dans cet état pendant 1 mn, tout en étant mélangé. L'ébullition est la condition pour une bonne prise, mais l'agar-agar ne supporte pas la congélation… il faut plutôt se tourner vers la gélatine dans ce cas-là.
La pectine, quant à elle, est surtout utilisée pour la confection de gelées et de confitures, car elle n'agit que dans un environnement acide. On la trouve dans la peau et les pépins des fruits, mais elle s'achète en poudre pour plus de praticité. Elle doit être incorporée à une préparation bouillante. 15 g de pectine suffisent à gélifier 1 kg de fruits. Si vous n'en trouvez pas, ajoutez quelques pépins de pommes à votre marmite de confiture… pensez à les retirer avant de la verser dans des pots !

Photo 13smile/Stock.adobe.com

Zoom sur…
par ***Marine Dairin-Pillet***

Le trio gourmand

La pomme, la banane et la poire nous régalent toute l'année. Apprenons-en un peu plus sur ces trois fruits qui nous suivent au fil des saisons !

Tout sur la poire !

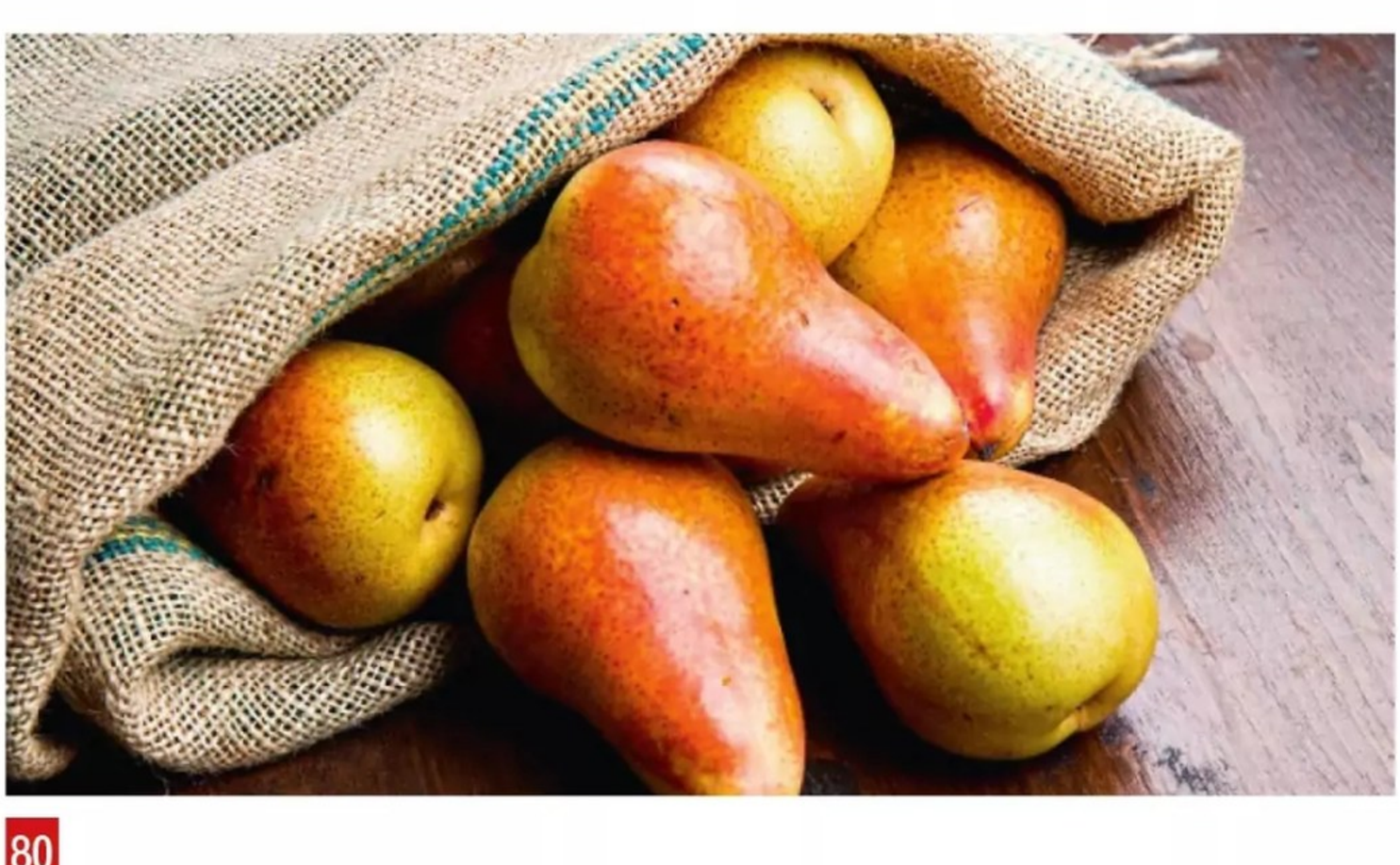
La poire n'est pas sur le podium des fruits préférés des Français puisqu'elle arrive en 6e position avec environ 5 kg* de fruits par an et par personne. Pourtant, elle reste une référence sur les étals des marchés. On la mange depuis des millénaires. Il semblerait même que la culture de la poire ait été simultanée en Asie et en Europe. D'ailleurs, dans la Rome antique, on consommait déjà la poire crue, cuite et même séchée.

Alors que la Chine est le premier pays producteur de poires, les variétés les plus réputées sont européennes. On trouve deux variétés françaises : la comice et la guyot et deux variétés anglaises : la conférence qui doit son nom au prix qu'elle a remporté à la Conférence nationale britannique de la poire en 1885 et la williams. Celle-ci était la préférée du roi Louis XIV qui avait demandé à son jardinier La Quintinie de lui planter plusieurs arbres dans ses jardins. C'est un fruit climactérique, les poires sont donc cueillies avant maturité mais elles continuent de mûrir hors de l'arbre. **D'ailleurs, l'astuce pour cueillir une poire mûre à point d'un poirier est la technique du demi-tour…** un mouvement du poignet de 90° suffit à la détacher sans abîmer ni le fruit, ni l'arbre.

Comme sa cousine éloignée la pomme, elle est présente presque toute l'année sur les étals car il existe des variétés d'été comme la williams et la guyot, d'automne comme la conférence ou la comice et d'hiver comme l'angélys. Il existe également des poires « à boire » pour le traditionnel poiré de Normandie.

Mûre à point, elle est juteuse et sucrée et se mange telle quelle. Elle est aussi délicieuse cuite, pochée et dans un gâteau. Star de la tarte Bourdaloue et de la Belle-Hélène, elle n'a rien à envier à ses consœurs sur les premières marches du podium !

** Interfel 2019*



La banane,

Fruit très apprécié des Français (on en mange en moyenne 10,8 kg par an, soit 80 fruits par personne*), 90 % des foyers français s'en procurent au moins une fois dans l'année, ce qui en fait le 1er fruit le plus fréquemment acheté.

Originaire d'Asie du Sud-Est, elle est aujourd'hui cultivée dans les régions tropicales d'Amérique du Sud, en Asie, en Afrique mais également aux Antilles. C'est d'ailleurs souvent de là que viennent les bananes de nos étals français.

Elle est récoltée encore verte, quand elle n'est pas encore mûre car la banane est un fruit climactérique qui continue de mûrir après sa récolte. Elle pousse en « main » et chaque banane est appelée un doigt.

Côté conservation, elle doit toujours rester

Photos Kzenon, Halfpoint, Lsantilli, miko, Maniko V/ stock.adobe.com. Illustrations Adobestock.

Les secrets de la pomme

Fruit préféré des Français, la pomme est une véritable institution. Les premiers pommiers ont été recensés en Asie et ils se sont propagés jusqu'en Europe en suivant la route de la soie.
Il paraîtrait même que les pommiers sont arrivés en Amérique du Nord avec les colons européens car ils aimaient beaucoup le cidre et qu'ils n'imaginaient pas s'en passer outre-Atlantique. Aujourd'hui, on recense des milliers de variétés à travers le monde dont une vingtaine pour la consommation courante.
Dans la famille à croquer, aussi appelée pomme à couteau ou pomme de table, on recense les pommes qui peuvent se manger crues. Certaines sont sucrées, c'est le cas de la golden, la Pink Lady, la gala, la fuji ou la reine des reinettes; d'autres sont très sucrées comme la honey crunch ou la red delicious. Pour une pomme acidulée, on se tourne vers la fameuse pomme verte granny smith.
Dans la famille à cuire, on trouve des pommes qui deviennent très fondantes après cuisson comme la belle de Boskoop ou la reinette grise du Canada (la vraie reine des compotes car elle cuit rapidement). D'autres restent fermes pour être servies poêlées ou incorporées à une tarte ou un gâteau: la reine des reinettes, la golden, la Pink Lady, l'elstar, la braeburn.
Dans la famille des « à cidre », ce sont les pommes qui sont spécialement sélectionnées pour fabriquer du cidre ou du calvados. Elles sont petites et amères et ne sont pas bonnes à manger crues. Parmi les plus connues, on retrouve la coquerelle, la fréquin rouge, la blanchet ou la germaine.
L'avantage des pommes, c'est qu'elles sont disponibles sur les étals toute l'année. Avec les variétés précoces qui arrivent en juillet, les tardives qui sont ramassées fin novembre et les pommes de garde, on peut en consommer jusqu'au printemps !
Une expression anglophone dit même que consommer une pomme par jour permet d'éloigner le médecin… car la pomme est riche en fibres et en antioxydants: une petite pépite nutritionnelle !

ça nous gagne !

à température ambiante… Attention à ne jamais la placer au réfrigérateur, elle ne supporte pas le froid: elle perdrait son si bon goût et deviendrait noire.
En parlant de couleur, en fonction de l'intensité de son jaune, la banane n'a pas la même saveur: quand elle est jaune pâle avec ses extrémités vertes, elle est bien ferme et peu sucrée. Quand elle est bien jaune, elle devient moelleuse et son goût est doux. Quand elle devient tigrée, elle est très sucrée et fondante en bouche. Quand elle est légèrement noircie, il est temps de cuisiner !
Le petit plus de la banane, c'est qu'après avoir été dégustée, elle peut encore servir. Fruit zéro déchet par excellence, sa peau est une source inépuisable pour les jardiniers écolo: engrais naturel, anti-pucerons et cochenilles, elle aide aussi les arbres fruitiers à développer de beaux fruits sans vers.
La banane, elle a tout pour elle !
** Source: Observatoire des marchés AIB-CIRAD (my.2019-2021) /labanane.info*

On se régale avec des fruits

par ***Nathalie Bezou*** *et* ***Olivia Delaunay***

Dans le top 6 !

Parmi les commandes de petit déjeuner les plus populaires, le brownie arrive en tête, suivi du croissant, de la salade de fruits, puis du pain au chocolat, du chausson aux pommes et de la mousse au chocolat. *Just Eat (application de livraison à domicile), mars 2023.*

Chausson aux pommes

4 pers. | 20 mn | 40 mn | 1 h

• 400 g de pâte feuilletée « pur beurre » • 8 pommes (belle de boskoop, reinette grise du Canada, elstar ou braeburn) • 70 g de sucre • 1 gousse de vanille • 1 jaune d'œuf.

Étalez la pâte et découpez-y 4 ovales. Réservez au frais. Pelez et évidez les pommes, coupez-les en morceaux. Ajoutez les graines de la gousse de vanille, 50 g de sucre et 2 c. à soupe d'eau. Faites compoter 10 mn, laissez refroidir. **Déposez de la compote sur la moitié de chaque pâte,** en laissant une marge de 1 cm. Humidifiez les contours, fermez les chaussons en appuyant sur les bords et en chassant l'air. **Placez-les sur une plaque couverte de papier cuisson,** badigeonnez-les de jaune d'œuf dilué dans un peu d'eau. Décorez le dessus à l'aide d'un couteau pointu et réservez 1 h au frais. Préchauffez le four à 180 °C. **Badigeonnez à nouveau les chaussons de jaune d'œuf** et enfournez 30 mn environ, jusqu'à ce que la pâte soit dorée. Portez le sucre restant à ébullition avec 5 cl d'eau, badigeonnez-en les chaussons, à la sortie du four.

Photos House of Food ; Anne Kerouédan/Chiel ; Piotr/Photocuisine

Banoffee pie

4/6 pers. 25 mn 35 mn 2 h

• 1 grosse boîte (397 g) de lait concentré sucré • 4 bananes bien mûres • 1/2 citron • 50 g de beurre • 200 g de biscuits sablés • 30 g de cassonade • 40 cl de crème liquide entière (très froide) • 100 g de sucre glace • 40 g de chocolat noir • 1/2 citron.

Placez la boîte de lait concentré sucré non ouverte dans une Cocotte-Minute remplie au tiers d'eau et faites cuire sous pression 30 mn ou à défaut, faites cuire la boîte recouverte d'eau 2 h dans une casserole.

Faites fondre le beurre. Écrasez les biscuits sablés en miettes, mélangez avec la cassonade et le beurre fondu. Répartissez-les dans le fond d'un moule à charnière ou un cercle posé sur une planche, en tassant bien.

Laissez refroidir la boîte de lait concentré, puis ouvrez-la et répartissez la confiture de lait obtenue sur le fond de tarte.

Pelez et détaillez 3 bananes en rondelles, disposez-les sur la confiture de lait.

Fouettez la crème liquide en chantilly ferme, en ajoutant le sucre glace. Couvrez la tarte de chantilly.

Pelez et détaillez la dernière banane en rondelles, citronnez-les légèrement pour conserver leur couleur, décorez-en la tarte. Râpez des copeaux de chocolat et parsemez-les. Couvrez et placez 2 h au frais.

Made in Grande Bretagne

La banoffee pie a été inventée à l'origine au restaurant The Hungry Monk à Jevington, un petit village du comté d'East Sussex, en Angleterre. La création de ce dessert est attribuée à Nigel Mackenzie, le chef du restaurant, et à son propriétaire, Ian Dowding. Ils ont conçu ce dessert dans les années 1970 pour diversifier leur menu de desserts.

Crumble d'ananas rôti

4 pers. 15 mn 12 mn

• 8 rondelles d'ananas frais ou en boîte • 100 g de beurre + 10 g • 80 g de cassonade • 50 g de noix de cajou • 50 g de cacahuètes nature. Pour le caramel : • 80 g de sucre • 40 g de beurre demi-sel • 10 cl de crème liquide • 1 cuillerée d'extrait de vanille.

Hachez au couteau les noix de cajou et les cacahuètes, ajoutez 100 g de beurre, la cassonade et malaxez pour obtenir une pâte sablée.

Faites revenir à la poêle les tranches d'ananas, avec une noix de beurre, 5 mn de chaque côté. Disposez les tranches sur la plaque du four couverte de papier sulfurisé, saupoudrez-les de crumble et mettez-les quelques minutes (3 à 5 mn) dans le four en position gril, en surveillant pour que cela ne brûle pas.

Dans une petite casserole, chauffez la crème liquide avec l'extrait de vanille.

Dans une autre casserole, chauffez le sucre pour obtenir un caramel ambré. Ajoutez très progressivement (pour éviter les projections) la crème vanillée au caramel en mélangeant bien. Stoppez la cuisson et ajoutez le beurre, mélangez bien et nappez-en les tranches d'ananas.

L'ananas a tout bon !

Il favorise la digestion et peut aider à la gestion du poids grâce à son enzyme, la bromélaïne, qui décompose les protéines alimentaires et favorise l'absorption des nutriments, sa richesse en fibres qui préviennent la constipation et procurent un sentiment de satiété et sa faible teneur en calories.

Pommes au four

4 pers. 20 mn 1 h 30

• 8 petites pommes (reine des reinettes) • 75 g d'amandes en poudre • 75 g de noisettes en poudre • 100 g de beurre demi-sel • 50 g de cassonade • 25 cl de cidre.

Mélangez les amandes et les noisettes en poudre avec la cassonade. Incorporez du bout des doigts 80 g de beurre en parcelles. Vous devez obtenir la consistance d'un crumble.
Préchauffez le four à 150 °C. Évidez les pommes au vide-pomme, coupez-leur un chapeau. Piquez la chair à l'aide d'une fourchette, afin d'éviter qu'elles n'éclatent.
Garnissez-les du « crumble », repositionnez les chapeaux et placez-les dans un plat à four. Parsemez le beurre restant, versez le cidre dans le fond du plat. Enfournez 1 h 30 environ, les pommes doivent être fondantes. Servez chaud ou tiède.

Le gourmand choco-banane

6 pers. 15 mn 20 mn

• 60 g de beurre • 60 g de farine • 120 g de sucre en poudre • 60 g de poudre d'amandes • 6 bananes • 100 g de pépites de chocolat noir • 1 citron vert.

Préchauffez le four à 200 °C. Mélangez du bout des doigts le beurre, la poudre d'amandes, la farine et la moitié du sucre, jusqu'à obtenir un sable grossier.
Épluchez et coupez les bananes en rondelles.
Dans une poêle chaude, versez le sucre restant et faites-en un caramel doré. Ajoutez les bananes, faites-les cuire dans le caramel 2 mn, déglacez avec le jus de citron vert, en grattant les sucs.
Répartissez dans un plat et parsemez des pépites de chocolat et du crumble. Enfournez 10 mn.

L'idée antigaspi

Coupez la peau d'une banane en carrés de 2-3 cm, placez-les dans une carafe avec de l'eau, et laissez reposer quelques jours. L'eau va se concentrer en nutriments : arrosez vos plantes avec, elles n'en seront que plus belles !

Compote épicée meringuée

6 pers. 25 mn 25 mn

• 800 g de pommes (belle de boskoop, reinette grise du Canada, elstar ou braeburn) • 1 étoile de badiane • 1 clou de girofle • 1 bâton de cannelle • 1 capsule de cardamome • 1 citron • 2 blancs d'œufs • 100 g de sucre • 6 spéculoos.

Pelez et épépinez les pommes, coupez-les en dés. Pressez le citron. Faites cuire les pommes 20 mn à feu doux et à couvert avec le jus de citron et les épices, en remuant régulièrement. Ajoutez un peu d'eau si nécessaire.
Retirez les épices de la compote. Émiettez les biscuits dans 4 jolies verrines, versez la compote.
Montez les blancs d'œufs en neige en incorporant le sucre peu à peu, à vitesse modérée. Dès qu'ils sont fermes, augmentez à vitesse rapide pour serrer les blancs. Ils doivent être bien brillants. Placez dans une poche à douille.
Répartissez la meringue sur la compote et faites colorer quelques minutes sous le gril du four ou au chalumeau.

Une croissance en hausse

Youpi, la production 2023 de pommes françaises, estimée à 1 614 000 tonnes, dépasserait de 12 % celle de 2022 et de 10 % la moyenne 2018-2022 (Source Agreste, septembre 2023) !

Photos House of Food ; Constantinl/Photoculisine

Testez-vous !
par ***Olivia Delaunay***

Vrai gourmand ou plutôt gourmet ?

Avant le déjeuner, vous passez devant une jolie pâtisserie…
A. Vous vous laisseriez bien tenter par ce beau mille-feuille.
B. Vous rentrez et achetez plusieurs gâteaux individuels pour toute la famille.
C. Vous rentrez et en sortez déçu, il n'y a pas de moelleux au chocolat.

C'est dimanche, vous allez déjeuner chez belle-maman…
A. Le riz au lait en dessert, ce n'est vraiment pas votre tasse de thé !
B. Chouette, on va encore rigoler de ses créations sucrées !
C. Pourvu qu'elle ait préparé son gâteau aux pommes…

Vous dînez au restaurant, votre plat était délicieux. Et pour le dessert ?
A. Il paraît que le pâtissier est un spécialiste de la pâte feuilletée.
B. Vous avez repéré un magnifique gâteau aux fruits rouges et coulis au yuzu.
C. Zut, il ne reste plus de tarteTatin !

Fermez les yeux, retrouvez une odeur de cuisine de votre enfance…
A. Les petits choux de mamie, encore dans le four.
B. Un mélange de chocolat chaud, de confiture et de clémentines.
C. La madeleine, c'est un peu cliché mais c'est ça !

On vous offre des cours de pâtisserie…
A. À l'école Lenôtre, cela doit être grandiose.
B. Dans un atelier de Cake Design.
C. Chez Mamie Gâteaux.

Un grignotage devant la télé, pour vous, c'est…
A. Le plaisir de croquer un carré de chocolat noir.
B. Ça dépend des moments, fruit, gâteau, barre chocolatée…
C. Un verre de lait avec des petits-beurre trempés dedans.

Grasse matinée, c'est dimanche…
A. Impossible, vous vous levez tôt pour déguster de bons croissants pur beurre.
B. Vous préparez un brunch. Vive les mélanges sucrés-salés et la variété !
C. Heureusement que vous avez fait une belle brioche hier.

Vous partez en week-end en famille…
A. À Versailles, pour visiter le château et son parc.
B. À Londres, vous en rêviez.
C. Dans un gîte à la campagne.

Vos amis jugent vos talents de pâtissier…
A. Malheureusement, vous êtes plutôt nul, ce n'est pas faute d'être gourmand !
B. Un aventurier culinaire, avec réussites, ratages et rires à la clé.
C. Expert en jolies recettes familiales.

À table, à plusieurs, vous partagez un gâteau ou optez pour…
A. Peu importe, pourvu que le dessert soit bon.
B. Vous partagez des gâteaux individuels car vous aimez tout goûter.
C. Rien de mieux que de partager, à condition que les parts soient égales.

Vous organisez un goûter pour enfants. Ce sera…
A. Bonbons et éclairs au chocolat achetés chez le pâtissier.
B. Cupcakes de toutes les couleurs et à volonté !
C. Ils ne résisteront pas à votre moelleux aux pommes.

Si vous deviez vous marier, le gâteau serait…
A. Impossible de faire l'impasse sur la pièce montée.
B. Des macarons aux teintes acidulées.
C. Un grand fraisier, c'est joli, bon et facile à couper.

Vos amis viennent dîner. Pour le dessert, vous préparez…
A. Rien, vous préférez commander un gâteau chez le pâtissier.
B. Vous optez pour une nouvelle recette inédite.
C. Pas d'aventure envisageable, vous préparez un coulant au chocolat.

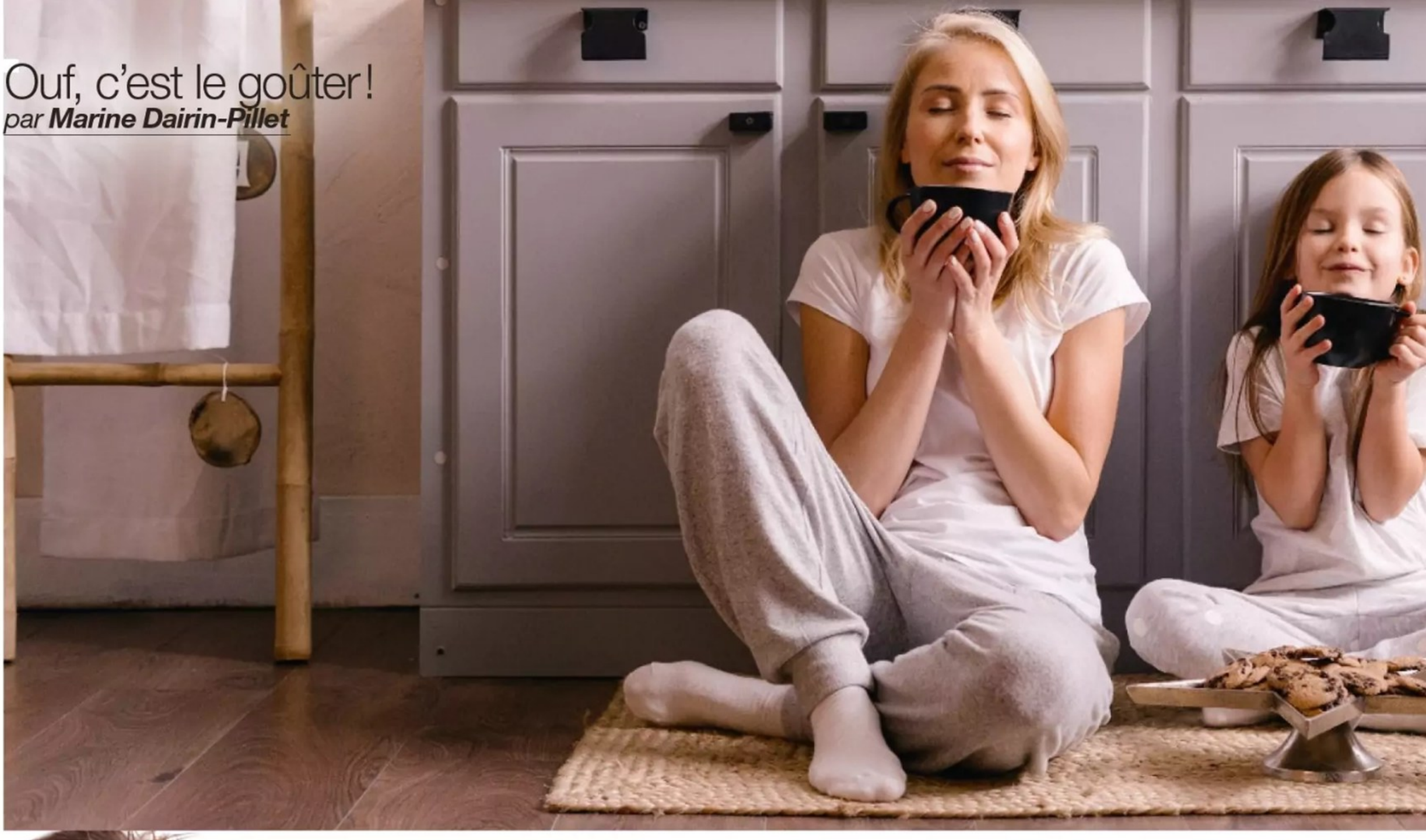
RÉSULTATS

VOUS AVEZ **UNE MAJORITÉ DE A**
Vous faites partie du « club des amateurs de grands classiques ». Pour vous, la pâtisserie est une affaire sérieuse, minutieuse, qui ne peut se permettre de fantaisie. Vous ne savez pas trop cuisiner, par contre, vous adorez vraiment déguster. Et si vous abandonniez la peur de vous lancer ?
Vous seriez certainement excellent dans la réalisation de beaux desserts. Alors laissez-vous tenter et faites-vous plaisir en suivant nos recettes. À vous le roulé gourmand *(p. 28)* ou encore l'île flottante *(p. 74).*

VOUS AVEZ **UNE MAJORITÉ DE B**
Vous êtes d'office membre du « club de la fantaisie ». La cuisine, comme la pâtisserie, ne vous fait pas peur. Même si vous subissez quelques échecs, vous ne vous découragez pas pour autant.
La pâtisserie pour vous est une affaire de couleurs, de saveurs nouvelles, il n'est pas question que vous restiez cantonné aux recettes classiques. Vous aimez les influences étrangères, la déco et la mode, alors tournez les pages et partez à l'aventure des pâtisseries décorées. Et si vous tentiez le layer cake aux 3 chocolats *(p. 62)* ou le dôme rocher coco-framboises *(p. 67) ?*

VOUS AVEZ **UNE MAJORITÉ DE C**
Vous êtes directement élu président du « comité de défense des valeurs familiales ». La cuisine pour vous est synonyme de transmission, les bonnes recettes que votre maman vous a apprises ou celles que votre mamie préparait le dimanche n'ont aucun secret pour vous !
Vous aimez les saveurs simples, rien de tel qu'un bon dessert au chocolat, vous adorez préparer de jolies gourmandises à partager en famille pour le goûter. Alors un conseil, ne ratez pas la recette de notre super moelleux au chocolat *(p. 22)* ou optez pour la savoureuse tarteTatin *(p. 12).*

Photo Oppermann/stock.adobe.com



LE GOÛTER
la pause plaisir

Moment réconfortant qui plaît autant aux petits qu'aux plus grands, le goûter est une habitude chère aux cœurs des Français. On vous en dit plus sur ce rituel gourmand !

Goûter : encas ou grignotage ?

Le goûter est souvent associé à l'enfance, pourtant, il fait aussi partie de la vie des adultes. 1 Français sur 2 prend un goûter 1 fois par semaine*.

Quand on parle de goûter, on pense tout de suite à la pause de 16 h qui a été instaurée dès notre plus jeune âge avec l'école. Pourtant, nous sommes aussi nombreux à prendre un petit encas en milieu de matinée, surtout ceux qui se lèvent tôt ou ne prennent pas de petit déjeuner.

Concernant le grignotage, il est différent. Alors que le goûter fait partie des repas de la journée, le grignotage, lui, arrive à n'importe quel moment, en complément des autres repas.

Pourquoi prendre un goûter ?

D'un côté, il y a le goûter fonctionnel, celui dont le corps a besoin pour refaire le plein d'énergie pour le reste de la journée, celui qui est pris quand on ressent la faim. De l'autre, il y a l'encas plaisir, celui que l'on prend pour décompresser, faire une pause… et qui intervient sans faim.

En France, notre schéma alimentaire est le suivant : un petit déjeuner avec 20/25 % des besoins journaliers, un déjeuner, repas central, avec 40 % des besoins, une collation l'après-midi pour 5/10 % et le dîner pour 30/35%.

D'un point de vue nutritionnel, le nombre de repas par jour n'a pas d'incidence… alors, faisons-nous plaisir et prenons un goûter ! D'ailleurs, 43 %** des Français avouent prendre régulièrement un goûter en semaine et nous sommes 39 %** à en prendre un systématiquement le week-end.

** Étude OpinionWay pour Innocent, mai 2021*
***Fondation Nestlé France et Ipsos, juillet 2020*

Photos Getty Images ; Getty Images/iStockphoto

La pause douceur

Si nous continuons à garder ce rituel une fois adulte, c'est parce qu'il nous offre une pause réconfortante et qu'il aide les nostalgiques à retourner un peu en enfance. En plus, le goûter représente le lien social, surtout quand on profite de ce moment en famille. C'est aussi un plaisir régressif plus personnel que l'on s'accorde pour se faire du bien, autant à l'estomac qu'au moral.

Le saviez-vous ?

Pendant la Seconde Guerre mondiale, la Biscuiterie Nantaise a été réquisitionnée pour fabriquer le fameux pain de guerre mais aussi les biscuits caséinés qui étaient distribués aux enfants de 6 à 18 ans dans les écoles. Dès 1941, le Secours national instaure cette distribution pour lutter contre la faim des plus jeunes en pleine période de rationnement. Ce rituel de distribuer un biscuit à 16 h dans les écoles a institutionnalisé le goûter et l'a promu au rang d'habitude alimentaire.

Et le goûter de 10 h ? C'est en 1954 que le gouvernement de Pierre Mendès France instaure la distribution gratuite d'un verre de lait sucré à 10 h dans les écoles. Ce goûter du matin est reconnu d'utilité pour la santé publique puisqu'il est considéré comme nourrissant et qu'il permet de réduire la consommation d'alcool chez les enfants. Et en 2008, c'est le ministre de l'Agriculture et de la Pêche, Michel Barnier, qui décide de faire distribuer des fruits frais dans les écoles, car il estime que les Français n'en consomment pas assez car ils sont souvent trop chers.

Le goûter-dîner, la tendance du *slunch*

On connaissait déjà le *brunch*, voici le *slunch*… Il a commencé par se mettre en place aux États-Unis, où il est appelé *slunch* (contraction de *supper* et *lunch*), puis en Angleterre où elle est appelée *drunch (dinner* et *lunch)* et voilà qu'il arrive également en France. Ici, on pourrait lui donner le petit nom de goûter dînatoire.

C'est un subtil mélange entre le goûter et le dîner, on le réserve au dimanche soir, entre 16 h et 22 h, en prenant soin de choisir des mets réconfortants à la fois salés et sucrés. L'idéal, c'est de partager ce moment en famille ou entre amis et de se régaler de plats qui donnent du baume au cœur, un véritable remède pour contrer le blues du dimanche soir !

Du côté de nos amis Anglais

C'est à Ana Maria Russell, duchesse de Bedford et amie de la reine Victoria, que l'on doit la tradition anglaise du tea time de 16 h dans les années 1840. Alors qu'elle était en visite au château de Belvoir, elle demanda une collation au cours de l'après-midi car elle était trop affamée pour attendre le dîner qui devait avoir lieu vers 21 h 30. Elle invita la Reine ainsi que des amies à partager ce goûter avec elle et ce fut un succès. Elles y burent une tasse de thé Darjeeling et mangèrent du pain, du beurre, des biscuits et gâteaux. Dès la fin du XIXe, le « Afternoon Tea », comme il est appelé, devient une institution dans les hautes classes anglaises, puis s'étend chez tous les Anglais. Un rituel qui dure encore aujourd'hui puisqu'il paraît que la famille royale prendrait elle aussi un petit goûter chaque après-midi !

Ouf ! c'est le goûter !

par ***Nathalie Bezou, Olivia Delaunay*** *et* ***Agnès Taravella***

Miam, des crêpes !

90 % des Français aiment les crêpes, près des trois quarts (74 %) révèlent aussi ne pas attendre une occasion spéciale pour se faire plaisir.
** Une étude Odoxa pour Nutella, 2019.*

Crêpes et leur pâte à tartiner

4/6 pers. · 20 mn · 20 mn · 24 h + 1 h

• 250 g de farine • 3 œufs • 25 g de sucre en poudre • 35 g de sucre glace • 25 cl de lait • 25 cl de bière blonde (ou lait) • 50 g de beurre + pour les crêpes • 200 g de chocolat au lait • 200 g de noisettes décortiquées • 2 c. à soupe d'huile de noisette • 10 g de cacao non sucré • 10 g de sel.

Préchauffez le four à 150 °C. Enfournez les noisettes, faites-les torréfier 10 mn. Frottez-les dans un linge afin de retirer la peau. Faites fondre le chocolat au bain-marie. Mixez les noisettes en une poudre fine à faible vitesse.
Ajoutez le sucre glace, le cacao et l'huile. Mixez jusqu'à obtenir une pâte lisse, en augmentant progressivement la vitesse. Incorporez le chocolat, versez dans un pot fermé. Réservez 24 h à température ambiante.
Faites fondre le beurre jusqu'à ce qu'il sente la noisette. Mélangez la farine avec le sucre en poudre restant et le sel. Incorporez les œufs un à un, le lait, la bière, puis le beurre. Couvrez et laissez reposer la pâte au moins 1 h.
Faites cuire les crêpes dans une crêpière beurrée. Empilez-les dans une assiette et couvrez-les d'une assiette au fur et à mesure de la cuisson. Servez-les avec la pâte à tartiner.

Financiers moelleux

4/6 pers. · 15 mn · 30 mn

• 250 g de beurre • 150 g de poudre d'amandes • 150 g de farine • 230 g de sucre glace • 6 blancs d'œufs • le zeste d'un citron.

Préchauffez le four à 180 °C. Faites fondre le beurre noisette, c'est-à-dire jusqu'à ce qu'il dégage une bonne odeur de noisette en faisant attention qu'il ne brûle pas. Montez les blancs d'œufs en neige ferme.
Mélangez sucre, poudre d'amandes et farine, puis incorporez les blancs en neige en soulevant bien la préparation. Ajoutez le zeste râpé, puis le beurre fondu refroidi en mélangeant vivement. Répartissez la pâte dans les empreintes de plusieurs moules à financier, beurrés si besoin (ou prévoyez à défaut plusieurs fournées). Enfournez 20 à 25 mn. Servez tiède ou froid.

Donuts aux fruits rouges

4/6 pers. 20 mn
15 mn 2h30

• 150 g de fruits rouges • 300 g de farine • 2 œufs • 100 g de beurre • 40 g de sucre • 1 sachet de sucre vanillé • 1 sachet de levure de boulanger déshydratée • 18 cl de lait + 3 c. à soupe • 100 g de sucre glace • huile de friture.

Mélangez le beurre fondu avec la levure diluée dans 10 cl de lait tiède, le reste de lait et les œufs. Ajoutez en fouettant les sucres. Incorporez la farine, pétrissez la pâte 10 mn.
Couvrez d'un linge et laissez lever 1 h 30, la pâte doit doubler de volume. Écrasez-la pour la dégazer, ajoutez les fruits rouges. Étalez-la sans trop écraser les fruits, découpez des disques de Ø 6 cm et formez un trou au centre de 1 cm, couvrez et laissez lever 1 h.
Faites chauffer l'huile de friture, plongez-y les donuts par fournées. Égouttez-les sur du papier absorbant. Mélangez le sucre glace avec les cuillères à soupe de lait. Trempez une face des donuts dedans, laissez figer.

Le donut américain arrive !

La chaîne américaine spécialisée dans les donuts Krispy Kreme a ouvert l'automne dernier sa première enseigne française au forum des Halles à Paris et vise l'ouverture de plusieurs dizaines de points de vente en 2024.

Brioche perdue et bananes caramélisées

4/6 pers. 30 mn 30 mn

• 8 tranches de brioche rassie • 2 œufs • 20 cl de lait de coco • 120 g de cassonade • 80 g de beurre • 35 g de noix de coco râpée • 60 g de sucre en poudre • 4 bananes.

Pelez et coupez les bananes en 2 dans la longueur. Faites fondre la moitié du beurre dans une poêle et mettez les bananes dedans avec 60 g de cassonade. Laissez caraméliser 5 à 7 mn.
Cassez les œufs dans un plat creux. Ajoutez le lait de coco et le reste de cassonade, fouettez à la fourchette. Trempez rapidement les tranches de brioche dans le mélange et laissez-les s'imbiber 1 mn.
Faites fondre le reste de beurre dans une autre poêle, mettez-y les tranches de brioche à dorer, 2 à 3 mn de chaque côté.
Répartissez les tranches de brioche sur les assiettes avec les bananes. Saupoudrez de sucre en poudre et de noix de coco, servez aussitôt.

Vive les chichis

4 pers. 15 mn 10 mn

• 250 g de farine • 25 cl d'eau • 1 c. à soupe de sucre + pour la finition • 1 pincée de sel • huile de friture.

Portez l'eau à ébullition avec le sel. Mélangez la farine avec le sucre, versez l'eau bouillante en remuant et jusqu'à obtenir une pâte homogène. Ajoutez un peu d'eau si nécessaire.
Faites chauffer l'huile de friture, sans la laisser fumer. Placez la pâte à chichis dans une poche à douille cannelée. Formez des tronçons de pâte en les plongeant directement dans l'huile (attention aux projections).
Laissez dorer 2 mn environ, en les retournant. Égouttez les chichis sur du papier absorbant et saupoudrez-les de sucre. Servez chaud.

Pause marseillaise

Même si l'on peut trouver des chichis en centre-ville de Marseille, c'est dans les 3 baraques à chichis de l'Estaque qu'il faut déguster ce petit plaisir, inventé dans les années trente. Ce sont les ouvriers travaillant dans les tuileries et les usines de l'Estaque qui l'ont popularisé. Ils le mangeaient debout, sous un arbre, ou sur le port.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Photos House of Food ; Nicolas Edwige/Photoculsine ; Camet/Photoculsine. L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Barres de céréales au chocolat

4/6 pers. 15 mn 30 mn

• 125 g de beurre • 75 g de cassonade • 75 g de miel • 250 g de flocons d'avoine • 125 g de chocolat pâtissier • 20 g de beurre + pour le moule.

Préchauffez le four à 180 °C. Faites fondre dans une casserole à feu doux, le beurre avec le sucre et le miel. Incorporez les flocons d'avoine, puis versez cette préparation dans un moule carré beurré à bords hauts.

Enfournez 25 à 30 mn. Laissez refroidir dans le moule avant de découper en barres.

Faites fondre le chocolat avec 20 g de beurre et versez sur les barres. Laissez figer avant de démouler.

L'avoine bonne pour notre cœur !

L'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) a rendu une opinion favorable d'allégation santé, sur le rôle du bêta-glucane d'avoine – présent dans les flocons et le son d'avoine – pour réduire le risque de développer certaines maladies, en particulier les pathologies cardiaques. Trois grammes de bêta-glucane d'avoine au quotidien réduisent le cholestérol présent dans le sang.

Beignets au chocolat praliné

4/6 pers. 25 mn 10 mn 2 h 30

• 250 g de farine • 10 g de levure fraîche de boulanger • 10 cl de lait • 1 œuf + 1 jaune • 40 g de beurre (mou) • 40 g de sucre • 100 g de chocolat praliné • 15 cl de crème liquide • huile de friture • sucre glace.

Diluez la levure dans le lait chauffé. Dans le bol d'un robot, réunissez la farine, le sucre, le beurre en morceaux, les œufs et la levure diluée. Mélangez 10 mn, la pâte doit être souple. Laissez lever 1 h 30 couvert d'un linge. Prélevez des petits morceaux de pâte de la taille d'une noix, roulez-les entre vos mains, sans appuyer. Couvrez-les d'un linge, laissez lever 1 h dans un endroit tiède.

Versez la crème chauffée sur le chocolat haché, mélangez. Laissez refroidir en remuant. Placez dans une poche à douille.

Faites chauffer l'huile de friture, plongez-y les beignets par petites fournées. Retournez-les pour les dorer. Égouttez-les sur du papier absorbant. Percez-les avec la poche à douille et garnissez-les chocolat. Saupoudrez de sucre glace.

Agenda

C'est en juin de chaque année que se déroule la Foire aux Beignets du Thillot, une commune des Vosges. Et le 8 septembre prochain se tiendra celle de La Chaussée-Saint-Victor dans le Loir-et-Cher.

Gaufres chantilly

4 pers. 20 mn 10 mn 1 h

• 250 g de farine • 3 œufs • 75 g de beurre + pour la cuisson • 40 cl de lait • 25 g de sucre en poudre • 1 sachet de levure chimique • 25 cl de crème liquide entière (très froide) • 20 g de sucre glace • 1 pincée de sel.

Faites fondre le beurre. Mélangez la farine avec la levure, le sucre en poudre et le sel. Formez un puits, incorporez les œufs, le lait et le beurre en mélangeant bien entre chaque ajout. Couvrez et réservez 1 h au frais.

Montez la crème liquide en chantilly en commençant doucement et en augmentant peu à peu la vitesse. Incorporez le sucre glace en fin de montage.

Faites chauffer le gaufrier, beurrez-le. Versez-y de la pâte et laissez cuire quelques minutes, jusqu'à ce que les gaufres soient cuites. Servez les gaufres chaudes avec la chantilly.

Retour au Moyen Âge

La gaufre pourrait dater du Moyen Âge, époque à laquelle le roi Saint Louis aurait créé la « confrérie des oubliyeurs ». Ces hommes fabriquaient des biscuits, les « oubliés », un dérivé des hosties, fabriqués entre 2 fers, décorés de formes pieuses, qu'ils distribuaient à la sortie des églises. C'est un forgeron au XIIIe siècle, qui créa des plaques alvéolées et articulées.

Photos Nicolas Edwige / Photocuisine ; House of Food ; Annelyse Charton/Cniel ; Desgages / Photocuisine

Brioches à la crème et chocolat

12 pièces · 40 mn · 20 mn · 3 h

Pour la pâte : • 350 g de farine T45 • 35 g de sucre en poudre • 15 cl de lait • 1 œuf • 1 c. à café de sel • 2 c. à café de levure de boulanger déshydratée • 100 g de beurre.
Pour la garniture : • 25 cl de lait • 1 c. à café de vanille en poudre • 35 g de sucre en poudre • 1 œuf + 2 jaunes • 20 g de fécule de maïs • 25 g de beurre • 100 g de chocolat noir.

Pour la pâte, coupez le beurre en petits dés, réservez. Dans le bol d'un robot, mélangez la farine, le sucre, le sel et la levure. Ajoutez l'œuf et le lait, et pétrissez 10 mn. Incorporez le beurre progressivement et pétrissez encore 10 mn. Couvrez le bol et laissez lever dans un endroit chaud, 1 h jusqu'à ce que la pâte double de volume.
Pour la crème, portez à ébullition le lait avec la vanille. Fouettez l'œuf entier et les jaunes d'œuf, avec le sucre et la fécule. Versez la moitié du lait bouillant sur le mélange en fouettant. Reversez dans la casserole et faites cuire à feu moyen en fouettant jusqu'à ce que la crème soit épaisse. Hors du feu, incorporez le beurre en dés, versez dans un bol, couvrez et placez au frais.
Dégazez la pâte en appuyant dessus, reformez une boule, couvrez, et placez au frais 1 h.
Sur le plan de travail, découpez la pâte en 12 morceaux identiques. Étalez-les en disques de 10 cm environ, posez-les sur la plaque du four couverte de papier cuisson, laissez lever 1 h.
Préchauffez le four à 180 °C. Appuyez la base d'un verre sur les disques de pâte pour créer un creux, garnissez-les de crème et de pépites de chocolat. Badigeonnez les bords de pâte de lait. Enfournez 15 à 20 mn. Dégustez tiède ou froid.

L'ultra brookie

4/6 pers. · 20 mn · 25 mn

Pour la pâte à brownie : • 125 g de chocolat noir • 2 œufs • 90 g de sucre en poudre • 80 g de farine + pour le moule • 80 g de beurre + pour le moule • 50 g de noix de pécan • 1 pincée de sel.
Pour la pâte à cookie : • 125 g de beurre pommade • 175 g de farine • 50 g de sucre en poudre • 50 g de sucre vergeoise (ou cassonade) • 100 g de chocolat noir • 1/2 c. à café d'extrait de vanille • 1 œuf • 1 c. à café de levure chimique • 1 pincée de sel.

Pour la pâte à brownie : faites fondre au bain-marie le chocolat noir avec le beurre, mélangez bien et incorporez le sucre et le sel. Ajoutez les œufs, ainsi que la farine et mélangez en une pâte lisse et homogène. Incorporez les noix de pécan concassées et réservez.
Pour la pâte à cookie : mélangez énergiquement le beurre pommade avec les sucres et le sel. Incorporez l'œuf et l'extrait de vanille en mélangeant, puis ajoutez progressivement la farine et la levure.
Concassez grossièrement le chocolat et incorporez-le. Préchauffez le four à 190 °C.
Placez la pâte à brownie dans un moule carré beurré et fariné, en lissant bien la surface. Déposez la pâte à cookie sur la pâte à brownie.
Enfournez 18-20 mn en vérifiant la cuisson avec la lame d'un couteau qui doit ressortir humide. Laissez refroidir avant de couper le brookie en carrés.

La blonde du Nord

Obtenue après affinage de la betterave sucrière (contrairement à la cassonade issue du sucre de canne), la vergeoise se distingue par sa couleur blonde ou brune. « Les vergeoises » désignaient des moules dans lesquels étaient coulés les pains de sucre. C'est un Belge, Karl Graeffe, qui est à l'origine de la vergeoise.

10 idées

AVEC DES CRÊPES !

par **Marine Dairin-Pillet**

Façon citron meringuée

Faites chauffer 150 g de sucre avec 1 c. à soupe de Maïzena, le jus et les zestes de 4 citrons. À ébullition, retirez les zestes et versez 3 œufs préalablement battus. Prolongez la cuisson, en fouettant, jusqu'à ce que la crème épaississe, puis laissez refroidir. Étalez cette crème sur des crêpes et superposez-les. Fouettez 2 blancs d'œufs en neige et ajoutez 75 g de sucre. Pochez cette meringue sur le gâteau de crêpes et dorez sous le gril du four.

La bonne Suzette

Faites fondre 25 g de beurre dans une casserole. Ajoutez 100 g de sucre, le jus d'1 orange et 10 cl de Grand Marnier. Laissez mijoter pendant 10 mn. Imbibez chaque crêpe de sauce en la trempant dedans. Pliez-la en 4 et saupoudrez de sucre. Servez bien chaud.

Comme des sucettes

Taillez des bandes de 2 cm de large dans des crêpes. Badigeonnez d'une fine couche de confiture, puis roulez les bandes sur elles-mêmes. Maintenez avec un pic en bois. Placez au frais jusqu'au service.

Tiramisu

Préparez des crêpes en ajoutant 20 cl de café à la pâte. Fouettez 125 de sucre avec 4 jaunes d'œufs et 1 c. à soupe de vanille liquide. Ajoutez 500 g de mascarpone, puis incorporez les blancs en neige. Dans un moule à charnière, déposez une crêpe, étalez de la crème et répétez l'opération. Couvrez et placez 3 h au frais. Saupoudrez de cacao amer et servez.

Cornets de fruits

Quand la crêpe est cuite, roulez-la aussitôt autour d'un cône en métal (ou d'une bouteille en verre) pour former un cornet. Laissez refroidir. Répétez l'opération avec toute la pâte. Garnissez les cornets de fruits frais et surmontez de chantilly. Servez bien frais.

Samoussas aux pommes

Faites revenir 2 pommes en dés dans 50 g de beurre. Quand elles sont fondantes, saupoudrez de 60 g de sucre et laissez caraméliser. Coupez des bandes de 5 cm de largeur dans des crêpes. Déposez 1 cuillerée à soupe de la garniture sur une extrémité de la bande et pliez en triangle. Saupoudrez de sucre glace avant de servir. Servez froid ou tiédi.

Crêpes perdues

Battez 2 œufs avec 60 g de sucre. Ajoutez 12 cl de lait et 12 cl de crème liquide. Roulez 12 crêpes et trempez-les dans le mélange. Faites-les cuire dans une poêle beurrée jusqu'à ce qu'elles dorent.

Aumônières d'hiver

Faites revenir 2 poires, 2 pommes et 2 clémentines en morceaux dans 50 g de beurre. Saupoudrez de 60 g de sucre et laissez caraméliser. Garnissez le centre de 6 crêpes des fruits. Refermez en aumônières. Arrosez du caramel avant de servir.

Makis exotiques

Coupez de l'ananas et de la mangue en bâtonnets. Roulez-les dans de la noix de coco râpée. Taillez des bandes dans les crêpes, badigeonnez de pâte à tartiner. Enroulez chaque fruit dans une bande de crêpes. Servez bien frais.

Façon banoffee

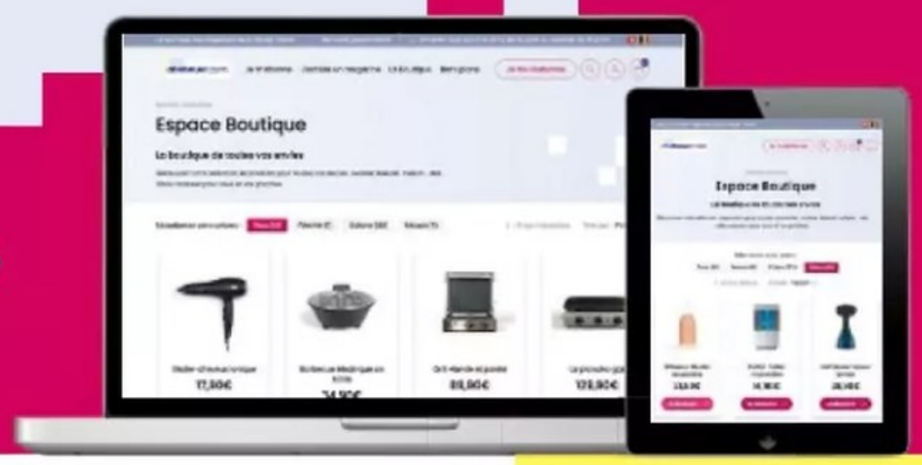
Faites cuire 1 boîte de lait concentré sucré dans un autocuiseur rempli à la moitié d'eau, 30 mn après la mise sous pression. Laissez refroidir, puis étalez la confiture de lait sur 6 crêpes et superposez-les. Répartissez 4 bananes en rondelles dessus. Fouettez 25 cl de crème fleurette avec 15 g de sucre glace, étalez cette chantilly sur la tarte. Parsemez de copeaux de chocolat.

Photo Pixel-Shot/stock.adobe.com

abobauer.com

Maxi Votre Espace Boutique

Une sélection d'articles à petits prix



Livraison à domicile **incluse**

colissimo

Le TOP VENTES

24,90 €

Le bloc de 3 couteaux céramique

- Lame en céramique de 7,6 cm, 10 cm et 12,5 cm
- Support intégré pour un maintien horizontal de la lame
- Compatibles lave-vaisselle.

19,90 €

La Station Météo hygromètre

Encore mieux qu'à la télé, votre météo en instantané !

Simple d'utilisation dans un design épuré. Prévisions météo, pictos météo animés, thermomètre, hygromètre.

La Montre connectée

39,90 €

Restez connecté, pendant vos activités !

Compatible Android et iOS • Ecran HD 1,83" • Localisation du portable • Mode ne pas déranger • Personnalisation du cadran…

Le Rapid'soup appareil à soupe

69,90 €

Une cuisine saine et facile, en un temps record !

Le mixeur plongeant

Mixez en toute simplicité !

32,90 €

La râpe électrique multifonction

49,90 €

Le meilleur ustensile, pour une cuisine facile !

L'appareil à raclette 6 personnes

29,90 €

- Plateau gril amovible avec revêtement antiadhésif
- 6 caquelons avec poignées couleurs
- 6 spatules en bois incluses
- Interrupteur ON/OFF

99,90 €

Le Grill viande & panini

Grill multifonction, pour des repas d'exception !

- Température ajustable jusqu'à 230°C grâce au thermostat
- 2 plaques détachables rainurées et 2 plaques avec revêtement antiadhésif
- Ouverture à 180 ° pour une fonction plancha
- Surface de cuisson de 28,5 x 22 cm

Maxi — COMMENT **commander ?**

▶ **PAR COURRIER.** Coupon à retourner avec votre règlement à : **MAXI - 60643 CHANTILLY CEDEX**

▶ **PAR TÉLÉPHONE AU** 01 58 10 34 49

☑ **OUI, je souhaite commander le(s) produit(s) suivant(s) :**

Produit	Réf.	Qté	Prix unitaire*	TOTAL (€)
☐ LE RAPID'SOUP - APPAREIL À SOUPE	D0P121		69,90 €	
☐ LE BLOC DE 3 COUTEAUX	MEC135		24,90 €	
☐ LA STATION MÉTÉO HYGROMÈTRE	SL207		19,90 €	
☐ LE MIXEUR PLONGEANT	D0P204W		32,90 €	
☐ LE GRILL VIANDE & PANINI	D0C253		99,90 €	
☐ LA RÂPE ÉLECTRIQUE MULTIFONCTION	D0P192		49,90 €	
☐ LA MONTRE CONNECTÉE	TEC619		39,90 €	
☐ L' APPAREIL À RACLETTE 6 PERSONNES	220PP0014		29,90 €	
TOTAL DE MA COMMANDE ▶				

***Tarifs France métropolitaine uniquement. Pour tous renseignements, contacter le service VPC au 01 58 10 34 49.** Photos non contractuelles. Dans la limite des stocks disponibles. Votre commande vous parviendra par Colissimo à compter de la réception de votre coupon. En remplissant ce bon de commande vous acceptez de recevoir d'autres offres commerciales appropriées pour les magazines édités par Bauer Media France ou pour des produits ou services de partenaires sélectionnés par Bauer Media France. Si vous ne le souhaitez pas, vous pouvez cocher la case ci-contre ☐ et des offres commerciales de nos partenaires, si vous ne le souhaitez pas, vous pouvez cocher la case ci-contre ☐. Conformément à la loi Informatique et Libertés du 6 janvier 1978 modifiée par la loi du 6 août 2004 et complétée par le règlement européen de protection des données personnelles vous disposez d'un droit d'accès, de rectification, de limitation et d'opposition concernant la collecte et le traitement des données vous concernant auprès de la société Ediis. Ces données sont conservées pendant la durée de l'abonnement souscrit et au-delà dans les limites de temps légales à l'issue desquelles elles seront détruites.

Mes coordonnées Mme ☐ M. ☐

Nom ..... Prénom .....

Adresse .....

.....

Code postal ☐☐☐☐☐ Ville .....

Tél. ☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐ Date de naissance ☐☐ / ☐☐ / ☐☐☐☐ (JOUR / MOIS / ANNÉE)

En indiquant mon adresse e-mail ci-dessous, je serai informé(e) de la date de réception de ma commande :

E-mail .....

Mon Règlement ☐ CHEQUE BANCAIRE À L'ORDRE DE **MAXI**

☐ CB N° ☐☐☐☐ / ☐☐☐☐ / ☐☐☐☐ / ☐☐☐☐

Date de validité : ☐☐ / ☐☐ (MOIS / ANNÉE)

N° de contrôle : ☐☐☐ (LES 3 DERNIERS CHIFFRES AU DOS DE VOTRE CARTE)

Date et signature obligatoires

Encore + simple & pratique

Pour un paiement en toute sécurité, rendez-vous sur

www.abobauer.com/MXHSC5VPC

C'est rapide, simple et 100% sécurisé

Ou flashez ce QR Code et commandez directement avec votre téléphone ou votre tablette →

MXHSC5VPC

Vous saurez tout sur…
par ***Marine Dairin-Pillet***

Nos goûters préférés et le bon matériel pour les réussir !

On adore les déguster au goûter… Et si on en apprenait un peu plus sur ces gourmandises ? Et pour pouvoir se régaler, on choisit les bons accessoires pour bien les préparer !

Donuts, avec ou sans trou ?

On l'imagine américain mais le donut, ou plus exactement le *doughnut* comme il était appelé, est né aux Pays-Bas. À l'origine, les Hollandais préparaient des beignets appelés *olykoek* et les dégustaient au moment de fêtes de Noël. Pas de trou dans ces beignets mais déjà une cuisson à l'huile. Le beignet hollandais arrive aux États-Unis lors de la vague d'émigration du XVII[e] siècle. Concernant le trou, il y a plusieurs histoires un peu loufoques mais la plus probable est que le beignet avait du mal à cuire correctement en son centre et qu'on a, un jour, décidé de le retirer !

Le donut est devenu américain quand Adolph Lewitt, un immigré russe, ouvre sa boulangerie à New York et invente une machine à faire les donuts. Fini le façonnage à la main. Depuis, le donut est devenu une pâtisserie emblématique des États-Unis, au point qu'on l'imagine né là-bas.

Et pour ceux qui se demandent ce qu'on fait de la pâte des trous de donuts, sachez qu'aux États-Unis, on peut les acheter sous le nom de donut's hole. Pour des donuts express, il faut… un appareil à donuts électrique ! Pas besoin de sortir la friteuse, ces donuts sont cuits en quelques minutes. Et cerise sur le gâteau, il y a 2 autres plaques pour faire des pop cakes et des muffins.

Appareil 3-en-1 (cake-pops, donuts, cupcakes), Bestron, 74,99 €.

Vive les crêpes

La crêpe est source de dilemmes : pâte à tartiner ou sucre ? Pliée ou roulée ? Billig ou crep' party ?
Qu'en est-il vraiment ?
Pas besoin d'attendre la chandeleur pour déguster de bonnes crêpes : 76 % des Français affirment manger des crêpes plus d'une fois dans l'année et 33 % au moins une fois par mois.

Pour la garniture, il semblerait que le sucre arrive en tête du classement avec 23 % des gourmands. Suivent la pâte à tartiner (16 %), la confiture (15 %) et le caramel beurre salé (12 %). Et pour la façon de les manger, le pliage triangle est privilégié par 62 % des Français alors que le rouleau n'est utilisé que par 31 %. Pour les 7 % restants, on imagine qu'ils mangent leurs crêpes sans aucun pliage !
**Étude Omnibus réalisée du 19 au 20 janvier 2021.*

Pour des crêpes parfaites, il faut… un billig. Cette crêpière électrique permet de préparer des grandes et fines crêpes mais les puristes se tourneront vers une crêpière manuelle ou un billig en fonte !

Crêpière électrique Homday, diam. 30 cm, 24,99 €, Gifi.

Bruxelles, Liège et Lille : match de gaufres !

Comme pour les frites, la paternité de la gaufre est disputée par la France et la Belgique mais rendons à César ce qui appartient à César et à la Belgique la gaufre car c'est bien là qu'elle est née, à Liège au XVIII[e] siècle. La recette a bien sûr évolué depuis et on trouve aujourd'hui 3 types de gaufres : la gaufre de Liège, la gaufre de Bruxelles et la gaufre de Lille.
La gaufre de Liège est épaisse et des petits grains de sucre perlé se cachent dans la pâte. Elle est arrondie et on compte 24 alvéoles.
La gaufre de Bruxelles est légère, moelleuse et croustillante.
Elle est rectangulaire et on compte 20 alvéoles.
La gaufre de Lille est une cousine éloignée tant par sa forme que par sa recette : elle est fine et fourrée d'une crème à la vanille.
Pour des gaufres parfaites, il faut… une machine à gaufre de luxe : on choisit le mode de cuisson, la coloration et l'appareil calcule automatiquement le temps de cuisson. La gouttière anti-débordement permet d'éviter les accidents sur le plan de travail et les plaques sont profondes pour des gaufres encore plus volumineuses (et gourmandes).
Smart Waffle Pro, 259,90 €, Sage.

Qui veut des chichis ? Qui veut des churros ?

Direction la péninsule ibérique où la légende raconte que le churro aurait été inventé par des bergers pour remplacer le pain frais. La pâte était facile à préparer et à cuire. Il pouvait la faire frire en plein air.
Et si, aujourd'hui, en France, on mange des churros dans les fêtes foraines, en Espagne, ils sont mangés au petit déjeuner, trempés dans du chocolat fondu… miam !
Attention à ne pas confondre avec les chichis qui sont épais et longs alors que les churros sont torsadés et courts.
Pour des churros parfaits, il faut… une presse à churros : on choisit l'embout pour des churros fins ou épais et on appuie sur la gâchette pour faire sortir la pâte. Il ne reste plus qu'à les faire frire.
Bonus : la presse sert aussi à faire des biscuits.
Presse à biscuits et churros Ibili, 32,99 €.

Photos Drobot Dean, funny face, sriba3, Michael Filippo,Istetiana/ stock.adobe.com ; A.Kerouedan/CNIEL ; © Flexipan/presse ; presse. Les prix sont donnés à titre indicatif.

Adresses p. 98

Pourquoi les financiers s'appellent ainsi ?

L'origine des financiers remonte au Moyen-Âge, quand les sœurs de l'ordre des Visitandines fabriquaient un petit gâteau ovale au bon goût d'amandes. À la Renaissance, ils ont été délaissés car l'odeur de l'amande ressemblait à s'y méprendre à celle du cyanure et l'empoisonnement était un peu trop courant. Il faut attendre le XIX[e] siècle pour que le pâtissier parisien Lasne décide de remettre ce petit gâteau en avant en retravaillant légèrement la recette. Sa boutique était située près de la Bourse et ses clients principaux, des riches financiers, lui demandaient souvent un petit gâteau facile à manger et qui ne salissait pas. Il le renomme financier en leur hommage et change sa forme pour le faire ressembler à un petit lingot d'or.
Pour des financiers parfaits, il faut… un moule antiadhésif rectangulaire, peu profond mais assez pour apporter du moelleux et surtout, qui ne colle pas.
Moule 6 financiers Flexipan, collection Héritage, 30 x 20 cm, 29,90 €.

Feuilletage gourmand

par ***Olivia Delaunay***

Notre sélection de nouveaux livres !

Parmi tous les ouvrages culinaires qui viennent de paraître, voilà de quoi pâtisser et vous régaler !

Oui, cheffe !

Voilà une jolie façon de partager de bons moments en famille, pour cuisiner à 2 ou 4 mains, la cheffe nous propose 50 jolies recettes de notre enfance, sucrées ou salées, truffées de conseils et d'astuces. On s'y met ? ***Cuisine en famille, les grands classiques qui font plaisir aux petits,*** **de Noémie Honiat, 19,95 €, Hachette Cuisine.**

Miam !

Des gâteaux sous toutes leurs formes, à emporter, pour festoyer, pour le goûter… Ce sont 150 recettes culte que l'on va s'empresser de tester ! ***Gâteaux - Du sucre, du beurre, du bonheur,*** **de Valéry Drouet et Pierre Louis Viel, 24,95 €, Mango éditions.**

Retour en enfance

Ce sont les souvenirs émouvants de pâtisserie en famille que l'on retrouve dans ces 50 recettes authentiques et indémodables. On y trouve tous les grands classiques, tarteTatin, crème aux œufs, charlottes… Du simple et du gourmand ! ***Mes Classiques faits maison, Les recettes sucrées de ma grand-mère,*** **L'Atelier de Roxane, 18,90 €, Solar.**

Tout choco

Le chocolat décliné en chaud, en froid, en mousse, en croustillant, en moelleux… tout ce qu'on aime ! ***Tout Chocolat - Mes 21 gâteaux et mousses,*** **de Perla Servan-Schreiber, 5,90 €, Éditions de La Martinière.**

Coup de cœur

Amour de la cuisine et handicap

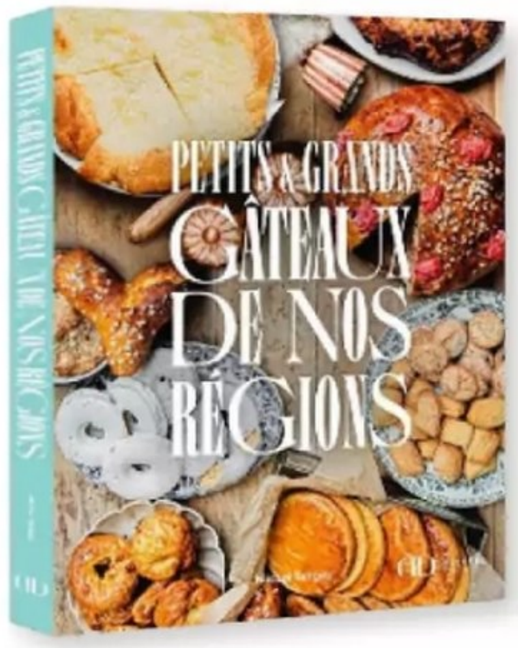
Pas de recettes ici, mais un livre débat pour porter un nouveau regard sur le handicap, grâce à l'alimentation et la gastronomie. On y croise des chefs, des entrepreneurs, des médecins… On y parle d'ustensiles, de prévention, de formation, de nutrition… On y aborde le secteur de la cuisine et de la restauration, premiers pourvoyeurs d'emplois pour les personnes handicapées, avec des expériences positives dans ces domaines. Enrichissant ! ***Regards sur la Cuisine et le Handicap, Ouvrage collectif sous la direction de Philippe Fourny,*** **24 €, Le Cherche Midi.**

É « pât » ant !

Ce boulanger passionné a rassemblé pour notre plus grand plaisir 50 recettes sucrées et salées, faciles et bien expliquées, avec toutes les pâtes de base pour tout réaliser ! ***La Main à la pâte, les meilleures recettes de boulangerie à la maison,*** **de Jean-François Feuillette, 14,95 €, Michel Lafon.**

Tour de France gourmand

Ce très beau livre détient le secret de 60 recettes régionales. Toutes ces douceurs sont enrichies de récits d'artisans locaux, de retours sur leurs origines, accompagnées de traditions régionales. Un superbe paysage sucré ! ***Petits & Grands Gâteaux De Nos Régions,*** **de Michel Tanguy, 26,90 €, Ducasse Édition.**



Photos presse

Amoureux de cuisine ?

PLUS DE 39% DE RÉDUCTION* !

ABONNEZ-VOUS VITE À MAXI CUISINE POUR

29€90 SEULEMENT !

Retrouvez dans chaque numéro nos recettes savoureuses, faciles à réaliser avec nos leçons de cuisine en images et notre sélection des bons produits de saison et du terroir.

8 N° DE MAXI CUISINE

+

4 HORS-SÉRIES CUISINE DE MAXI

LES VERSIONS NUMÉRIQUE, AUDIO & PODCASTS **OFFERTS**

Maxi Cuisine bulletin d'abonnement

à retourner par courrier accompagné de votre règlement à :
MAXI CUISINE - 60643 CHANTILLY CEDEX

MXPPHSC59

✓ **OUI,** je m'abonne à l'**offre Gastronome** pour 8 N° de **Maxi Cuisine** + 4 hors-séries Cuisine de Maxi pour **29,90 €** au lieu de ~~49,44 €~~ dont 8,04€ de frais de livraison compris soit **39,50% de réduction*.**

+ les versions numérique, audio & podcasts **offerts**

Plus pratique !
Abonnez-vous en ligne sur
abobauer.com/HSC59W
ou par téléphone au **01 58 10 34 47**

Mes coordonnées Mme ☐ M. ☐

Nom ..... Prénom .....

Adresse .....

Code postal ☐☐☐☐☐ Ville .....

J'indique mon numéro de téléphone et mon mail **(indispensable pour accéder aux versions numérique & audio)** pour le suivi de mon abonnement.

Tél. ☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐ Date de naissance ☐☐/☐☐/☐☐☐☐ (JOUR / MOIS / ANNÉE)

E-mail .....

Mon Règlement

☐ **CHÈQUE BANCAIRE** à l'ordre de **MAXI CUISINE** à retourner sous enveloppe affranchie avec ce bulletin d'abonnement

☐ **CARTE BANCAIRE**
Pour un paiement en toute sécurité, rendez-vous sur
www.abobauer.com/HSC59W

ou **FLASHEZ** le QR Code et abonnez-vous directement avec votre téléphone ou votre tablette. **C'est rapide, simple, et 100% sécurisé.**

abobauer.com
Flashez-moi !

* Réduction par rapport au prix de vente en kiosque de Maxi Cuisine : 6 numéros à 3,20 € et 2 numéros double été/noël à 3,50 €. Prix de vente de chaque hors-série Cuisine Familiale : 3,80 €. Frais de livraison à domicile (frais postaux + routage), en moyenne 0,67 €/exemplaire soit 49,44 € pour 1 an (prix de référence de Maxi Cuisine + les 4 HS livrés à domicile). Photos non contractuelles. Offre d'abonnement de Maxi cuisine réservée aux abonnés en France métropolitaine, valable 3 mois. Votre abonnement vous parviendra sous 4 semaines environ. En remplissant ce bulletin d'abonnement à des conditions promotionnelles vous acceptez de recevoir d'autres offres commerciales appropriées pour les magazines édités par Bauer Media France (Maxi, Maxi Cuisine...) ou pour des produits ou services de partenaires sélectionnés par Bauer Media France. Si vous ne le souhaitez pas, vous pouvez cocher la case ci-contre ☐ et des offres commerciales de nos partenaires, si vous ne le souhaitez pas, vous pouvez cocher la case ci-contre ☐. Conformément à la loi Informatique et Libertés du 6 janvier 1978 modifiée par la loi du 6 août 2004 et complétée par le règlement européen de protection des données personnelles vous disposez d'un droit d'accès, de rectification, de limitation et d'opposition concernant la collecte et le traitement des données vous concernant auprès de la société Ediis. Ces données sont conservées pendant la durée de l'abonnement souscrit et au-delà dans les limites de temps légales à l'issue desquelles elles seront détruites.

DES INFOS… DES INFOS… DES INFOS…

Vive les gâteaux !

À l'occasion du Salon de la pâtisserie qui s'est tenu en juin dernier à Paris, les Français ont laissé parler leur appétit pour les douceurs !

À QUELLE FRÉQUENCE FAITES-VOUS CHACUNE DES CHOSES SUIVANTES ?

Acheter des pâtisseries (que ce soit pour vous ou pour offrir). Si 93 % des Français achètent des pâtisseries, 57 % d'entre eux, le font au moins une fois par mois !

Réaliser des pâtisseries (que ce soit pour vous ou pour offrir). Si 79 % d'entre eux pâtissent, 52 % font des pâtisseries au moins une fois par mois.

POUR VOUS, LA PRATIQUE DE LA PÂTISSERIE…

…est une activité ludique à réaliser avec les enfants à 91 %.
…permet des moments de convivialité et de partage avec ses proches à 90 %.
…est une activité qui fait du bien à 84 %.
…est une activité qui rend attirants ceux qui la pratiquent à 67 %.

COMBIEN SERIEZ-VOUS PRÊT À DÉPENSER POUR VOTRE PÂTISSERIE PRÉFÉRÉE, SUR LA BASE D'UNE PORTION INDIVIDUELLE ?

Le montant moyen est de 3,8 €.

« Sondage OpinionWay pour le Salon de la pâtisserie », mai 2023

LORSQUE VOUS ACHETEZ OU RÉALISEZ UNE PÂTISSERIE, IL EST IMPORTANT POUR VOUS QU'ELLE SOIT…

…composée de produits (fruits notamment) de saison : important à 80 %.
…composée de produits français : important à 76 %.
…la plus légère possible : important à 66 %.

Les adresses

Les jolies infos P. 6
Championnat du monde de pâté-croûte : championnatdumondepatecroute.com
La Délicatisserie : delicatisserie.com
Collectif Nouveaux Champs : nouveaux-champs.fr
Belco : belco.fr

Pâtisserie créative P. 48
Flexipan : boutique.flexipan.fr
Cédric Grolet : cedric-grolet.com

Côté Déco P. 56
Bitz : bitzliving.com
Côté Table : cote-table.com
Geneviève Lethu : 05 56 69 68 68
Gers Équipement : gers-equipement.fr
La Cerise Sur le Gâteau : lacerisesurlegateau.fr
Le Creuset : lecreuset.fr
Madam Stoltz : madamstoltz.dks
Monoprix : monoprix.fr
Nydel : nydel-france.fr
Ogre La Fabrique : ogrelafabrique.com
Peugeot : peugeot-saveurs.com
Sema Design : semadesign-deco.fr

Nouveautés P. 58
Activia/Bonne Maman/Charles & Alice/Côte d'Or/Dessaint/le Petit Basque/Malo/Sojasun/Materne : GMS
Guy Demarle : boutique.guydemarle.com
Le Comptoir de Mathilde : lecomptoirdemathilde.com
Monoprix : monoprix.fr
St Michel X Hachette : atelierstmichel.fr
Saveurs & Nature : (magasins bio, épiceries, jardineries)
Zwilling : zwilling.com

Pâtisserie créative P. 60
Nordic Ware : www.nordicware.fr

Le bon matériel P. 94
Flexipan : boutique.flexipan.fr
Sage : sageappliances.com
Mathon : mathon.fr
Gifi : gifi.fr

Illustrations Getty Images

Nouveau *en kiosque !*

Pleins feux sur la pomme de terre dans le nouveau hors-série de Maxi Cuisine !

Découvrez nos 120 recettes et autant de façons de la cuisiner et de la déguster

La pomme de terre a tous les atouts pour plaire !

En vente actuellement. **3,90€**

KITCHENMANIA

La nouvelle chaîne des passionnés de cuisine

SÉRIE DOCUMENTAIRE INÉDITE

JAMIE CUISINE LA MÉDITERRANÉE

A LA QUÊTE DES RECETTES LES PLUS EXQUISES DE LA GRÈCE
À LA TUNISIE, EN PASSANT PAR L'ESPAGNE ET LA FRANCE.

© Nathalie Guyon

Un service de streaming Mediawan

orange™ free prime video | CHANNELS

DISPONIBLE EN OUTRE-MER SUR myCANAL